



Cremíssimo Brulé

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 7 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez
- 2 colheres (sopa) ou 25 gramas de açúcar cristal
- Morangos a gosto
- Damascos a gosto
- Azeitonas a gosto
- Mel a gosto
- Pães a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Retire o Queijo Brie Cremíssimo Tirolez da embalagem e, com a ajuda de um descascador de legumes, tire uma camada fina do mofo branco.
- Polvilhe açúcar cristal em toda superfície do queijo e, com o auxílio de um maçarico, queime toda a superfície.
- Repita o processo 3 vezes ou até que esteja levemente dourado e com uma camada crocante na superfície.

- Coloque em uma tábua e distribua os morangos, os damascos e as azeitonas.
- Finalize com o mel e os pães.
- Sirva em seguida!