



Folheado de ameixa, Queijo Camembert e mel

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 300 gramas de massa folheada
- 1 ovo batido
- 2 embalagens, ou 250 gramas, de Queijo Camembert Tirolez
- 2 ameixas cortadas em gomos
- Mel a gosto
- Sorvete de baunilha (opcional)

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Com um auxílio de um cortador quadrado 7x7, corte 12 pedaços de massa folheada.
- Disponha 6 quadrados em uma assadeira antiaderente grande e os restante dos quadrados, corte internamente, com outro cortador com um diâmetro menos ou com a ponta da faca, deixando 0,5 cm de borda nas laterais.
- Passe ovos por cima dos quadrados e em seguida, coloque o quadrado cortado por cima formando uma barquinha.
- Pincele ovos e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que cresça e

esteja levemente dourado.

- Recheie com o Queijo Camembert Tirolez, os gomes de ameixa e volte ao forno por mais 10 minutos ou até derreter o queijo.

- Finalize com mel e sirva em seguida com sorvete (opcional).