



## Grilled Cheese - Sweet Brie grill

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 01:00

🍽️ 5 Porções

### Ingredientes

- 10 fatias de pão de brioche
  - 250 g de Queijo Brie Tirolez cortado em fatias
  - 50 g de Manteiga Com Sal Tirolez
  - 200 ml de geleia de frutas vermelhas; para esta receita, escolhemos a de cranberries
- Para a geleia de cranberries (rende duas xícaras, aproximadamente):
- 350 g de cranberries frescas ou desidratadas
  - ½ xícara de suco de laranja espremido na hora
  - ½ xícara de açúcar demerara
  - 1 xícara de água
  - 2 unidades de canela em pau

### Modo de Preparo

Coloque as cranberries, o suco de laranja e o açúcar em uma panela e deixe ferver por 20 minutos em fogo baixo, mexendo eventualmente.

Quando a água começar a secar, retire a panela do fogo e, com a ajuda de um mixer na função "pulsar", bata todos os

ingredientes grosseiramente. A ideia é deixar pedaços da fruta na geleia.

Adicione a canela em pau e deixe ferver por mais 10 minutos em fogo baixo. Desligue o fogo e leve a geleia à geladeira por 30 minutos antes de servir.

Montagem: Separe duas fatias do seu pão de brioche e preencha-as com 50 g de Queijo Brie Tirolez.

Adicione duas colheres de sopa da geleia, espalhando muito bem sobre todo o pão e o queijo.

Leve a um forno elétrico ou convencional a 240°C por 3 minutos ou até que o queijo derreta.

Preaqueça uma frigideira a 180°C. Quando o queijo estiver derretido, retire do forno e, com a ajuda de uma espátula, junte as duas metades, pressionando levemente para que o recheio se junte ao queijo.

Vire sempre a metade sem o recheio sobre a metade com o recheio para que ele não caia

Na frigideira, adicione uma colher (sobremesa) de Manteiga Com Sal Tirolez e unte toda a base. Está na hora de grelhar o seu Grilled Cheese.

Coloque o sanduíche na frigideira e, para que todo o pão fique crocante, dica é: gire o sanduíche algumas vezes durante o processo de grelhar, que leva cerca de 3 minutos.

Use sempre fogo baixo, pois o pão de brioche é muito delicado e o tempo de preparo desta receita é menor.

Com a ajuda de uma espátula, retire cuidadosamente o sanduíche, adicione mais uma colher (sobremesa) de Manteiga Com Sal Tirolez à frigideira e repita o processo com o lado não grelhado do pão.

Após alguns minutos neste processo de girar e virar o lado do sanduíche, ele estará pronto para ser servido.

Corte-o em quatro para servir como aperitivo, se preferir. Tradicionalmente, é servido cortado ao meio.