



Peras glaceadas e assadas com Queijo Brie, pistache e cranberry

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 12 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 6 peras médias
- 4 colheres (sopa) ou 70 gramas de mel
- 2 xícaras (chá) ou 300 gramas de Queijo Brie Tirolez em cubos
- ½ xícara (chá) ou 60 gramas de pistache picado
- ½ xícara (chá) ou 50 gramas de cranberry

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Corte as peras ao meio com um boleador ou uma colher pequena. Retire a semente e um pouco da polpa, formando uma cavidade para rechear.
- Faça isso com todas as peras e coloque em uma assadeira. Regue com mel e leve ao forno preaquecido a 160°C por 20 minutos.
- Retire do forno, recheie com Queijo Brie Tirolez, pistache e cranberry. Volte ao forno por mais 15 minutos ou até que o queijo esteja derretido.
- Sirva em seguida!