



Queijo Brie Brûlée com mel

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 300 g de Queijo Brie Tirolez
- 1 colher de sopa de mel
- ¼ de xícara de açúcar demerara

Modo de Preparo

Corte o Queijo Brie Tirolez em fatias de 0,5 cm de largura. Com um pincel, espalhe o mel por todas as fatias.

Em seguida, polvilhe o açúcar demerara.

Com o maçarico, queime o açúcar até caramelizar e ficar crocante.

Se não tiver maçarico, coloque para gratinar no forno com o grill ligado. Sirva imediatamente, acompanhado de torradinha.