



# Queijo Brie folhado

**Tempo de Preparo:**

 00:45

**Rende:**

 8 Porções

## Ingredientes

- Massa folhada (suficiente para envolver completamente a peça de queijo)
- 1 Queijo Brie Tirolez (aproximadamente 1kg)
- Geleia de frutas vermelhas, damasco ou qualquer sabor de sua preferência
- 1 gema batida para pincelar a massa antes de ir ao forno.

## Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200°C e separe os ingredientes. Abra a massa conforme as instruções da embalagem e corte um círculo.

Coloque o Queijo Brie Tirolez no centro da massa e pincele um pouco da gema em toda a borda.

Cuidadosamente, vá levantando a massa em direção ao centro do queijo, formando algumas dobrinhas, até que todo o Brie esteja coberto pela massa.

Depois, pincele a gema por toda a parte superior da massa. Unte uma assadeira com manteiga e coloque o queijo.

Leve ao forno até que a massa esteja dourada. Sirva em seguida.