



# Queijo Camembert assado com palitinho folheados e pesto de ervas

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 8 Porções

## Ingredientes

Ingredientes

Pesto de ervas:

- ½ xícara (chá) de salsinha desfolhada
- ½ xícara (chá) manjericão desfolhado
- ½ xícara (chá) de alecrim desfolhado
- ½ xícara (chá), ou 100 gramas, de azeite
- 1 dente de alho, ou 7 gramas, picado
- ½ xícara (chá), ou 50 gramas, de amêndoas
- ½ xícara (chá), ou 60 gramas, de Parmesão Ralado Tirolez

- Sal a gosto

Palitos folheados e camembert:

- 150 gramas de massa folheada
- 1 embalagem, ou 125 gramas, de Queijo Camembert Tirolez

## Modo de Preparo

Modo de preparo

Pesto de ervas:

- Coloque as folhas de salsinha, manjericão e alecrim em um processador pequeno.
- Adicione o azeite e o alho. Bata.

- Adicione as amêndoas e o Parmesão Ralado Tirolez. Continue batendo, mas sem deixar muito líquido, e sim com pedacinhos.

- Tempere com sal e reserve.

Palitos folheados e camembert:

- Corte a massa folheada em palitos de 8x1 cm.

- Pincele o pesto de ervas, torce o palito para modelar e coloque em uma assadeira antiaderente.

- Repita todo o processo até finalizar a massa.

- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que esteja levemente dourado.

- Reserve.

- Em uma assadeira, coloque o Queijo Camembert Tirolez, faça uma cruz na superfície do queijo e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 10 minutos ou até que esteja inflado e derretido.

- Coloque em um prato, retire a superfície do queijo e sirva em seguida com os palitinhos folheados.