



# Queijo Camembert com chips de presunto cru, framboesa fresca e mel

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 2 embalagens de Queijo Camembert Tirolez
- Azeite para untar
- 100 g de presunto cru
- 1 xícara de framboesas frescas
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de pistache picado
- Torradinhas de pão para acompanhar

## Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel manteiga e coloque o presunto cru em tirinhas. Leve para assar por 10 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Coloque os Queijos Camembert Tirolez inteiros em uma assadeira untada com azeite.

Leve para assar por 10 minutos ou até que fiquem derretidos por dentro.

Coloque na tábua e decore com as framboesas e o presunto cru. Cubra com mel

e polvilhe a farofinha de pistache.

Sirva as torradinhas como acompanhamento.