Toast Natalino

Tempo de Preparo: 00:30

Rende: 4 Porções

Ingredientes

- 8 fatias de pão de forma
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez em temperatura ambiente
- 200 g de Queijo Reino Tirolez cortado em fatias
- 200 g de Queijo Brie Tirolez cortado em fatias
- 100 g de lombinho canadense
- ¼ maço de alface mini
- 2 colheres (sopa) de geleia de pimenta
- Sementes de romã a gosto para decorar
- 4 palitos de churrasco
- Cortador formato de estrela em 4 tamanhos

Modo de Preparo

Corte os pães de forma no formato de estrelas com a ajuda dos cortadores, usando os três maiores. Corte quatro unidades de cada tamanho e reserve.

Com o cortador menor, corte quatro estrelas de Queijo Reino Tirolez e reserve também.

Com um pincel, passe a Manteiga Sem Sal Tirolez nas estrelas de pão. Em uma

frigideira quente, doure os dois lados. Reserve.

Para a montagem, coloque a estrela maior em cima de uma tábua e disponha o lombinho em cima. Cubra com o Queijo Reino Tirolez, a alface e feche com a estrela do meio.

Depois, coloque as fatias de Queijo Brie Tirolez e a geleia de pimenta e feche com a estrela de pão menor.

Para segurar a toast, coloque o palito de churrasco no centro e espete até o fim.

Corte o que sobrou de palito e termine com a estrelinha de queijo.

Decore salpicando as sementes de romã entre as camadas e está pronto!