

FOLHADOS DE QUEIJO CABRA, COM NOZES E MEL



INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA RETANGULAR
- 200 GR DE QUEIJO DE CABRA (EM ROLO)
- 50 GR DE NOZES PARTIDAS + 6 MEIAS NOZES PARA DECORAR
- MEL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Partir a massa folhada em 6 porções.

2. Aquecer o forno a 200º.

3. Forrar o tabuleiro do forno com papel vegetal (pode aproveitar-se o da massa folhada).

4. Na taça, com a lâmina de amassar/triturar, colocar o queijo partido em pedaços e as nozes partidas. Em velocidade 12, triturar durante 30 segundos (deve ficar com alguns pedaços).

5. Colocar uma porção do creme de queijo com as nozes no centro de cada quadrado de massa folhada e pressionar bem os bordos da massa, fechando bem o quadrado com o formato da foto. No centro, aplicar uma metade de noz.

6. Levar ao forno até dourar (cerca de 20 minutos).

7. Colocar num prato de servir e regar com um pouco de mel. Comer quente ou morno.
