

# 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.

---