

CROCANTES DE QUEIJO DE CABRA E MEL



INGREDIENTES

- 8 FOLHAS BRICK
- 30 G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 300 G DE QUEIJO DE CABRA FRESCO
- 1 C.S. DE SUMO DE LIMÃO
- 4 TOMATES SECOS
- 1 CHALOTA
- 3 RAMINHOS DE CEBOLINHO
- 3 C.S. DE MEL
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque a chalota e corte-a ao meio. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, deite a chalota, o cebolinho e o tomate seco. Misture à velocidade 11 durante 20 segundos.
2. Pré aqueça o forno a 210°C.
3. Corte as folhas brick ao meio e pincele ligeiramente com manteiga. Coloque uma colher da preparação à base do queijo de cabra no centro de cada folha. Dobre os dois lados, enrole para forma um charuto. Pincele novamente com manteiga e coloque-os sobre um tabuleiro revestido com papel vegetal.
4. Leve ao forno durante cerca de 10 minutos até que fiquem bem dourados.
5. Sirva os crocantes de queijo com uma salada temperada com óleo de noz e vinagre balsâmico.