

Camembert empanado com mel trufado

Olá,

Hoje vamos dar uma receita de uma entradinha maravilhosa! É fácil, deliciosa e vai impressionar seus convidados!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 queijo Camembert (pode ser brie);
- 1 ovo;
- farinha de rosca;
- azeite;
- Mel (eu usei o trufado);



Clique para ampliar

Modo de fazer: Deixei o queijo bem gelado (pode colocar no freezer por 1 hora). Bata o ovo passe o queijo e em seguida passe na farinha de rosca, e repita o processo (mais uma vez no ovo e na farinha de rosca); Frite em azeite quente por imersão. Vire com ajuda de uma escumadeira até ficar dourado. Retire e coloque para escorrer em papel toalha; Coloque o mel por cima e sirva em seguida!



Clique para ampliar

O resultado: Ele fica completamente cremoso e perfeito para comer com torradinhas!



Mel Trufado!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Pão aperitivo



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um pãozinho pra comer de aperitivo! Bem quentinho pra comer só com manteiga e azeite... Simples e delicioso. Só o cheirinho do pão quentinho já abre o apetite. Eu fiz uma receita pequena que vai dar uns 12 paezinhos.

Ingredientes:

- 300 gramas de farinha de trigo (1 e 1/2 xic);
- 200 ml de água;
- 1 pacotinho de fermento seco (10 gramas);
- sal.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Misture os ingredientes até desgrudar das mãos e deixe a massa descansar por 20 min, até dobrar. Em seguida coloque em uma forma untada com azeite de trigo na forma que voce quiser (eu fiz bolinhas pequenas) e deixe descansar por mais 20 min coberto com pano úmido.

Coloque em forno pré-aquecido a 189 graus por cerca de 30 min.



[clique para ampliar](#)

Eu servi com azeite. Coloquei em um recipiente com sal grosso, azeite de boa qualidade e alguns raminhos de alecrim e outro só sal e azeite.

Fácil, simples e gostoso.

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$