queijaria
BelaFazenda

✦ BOAS FESTAS ✦



KIT DEGUSTAÇÃO

Grissini folhado de queijo

No kit: Duzu · Benzinho · Soberano Jovem

INGREDIENTES

- 1 rolo de massa folhada
- Soberano Jovem ralado
- Duzu ralado
- 1 ovo batido
- Pimenta-do-reino moída na hora

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o forno a 180 °C.
2. Abra a massa folhada na bancada, com o plástico virado para baixo, e pincele toda a superfície com o ovo batido.
3. Espalhe o Soberano Jovem numa parte da massa e o Duzu na outra. Passe o rolo de leve para o queijo grudar no ovo e polvilhe pimenta moída na hora.
4. Dobre a massa ao meio, solte o plástico e corte em palitos.
5. Pincele de novo com ovo e polvilhe mais pimenta. Torça cada palito, girando as pontas para lados opostos, e arrume na assadeira.
6. Asse por 20 minutos, até dourar.

Para a tábua: sirva o Benzinho numa tábua junto com os grissinis. Dá para usar qualquer queijo do kit na massa, menos o Benzinho.