

BOMBOM DE QUEIJO DE CABRA

INGREDIENTES

queijo de cabra

4 folhas de massa filo

ervas de provence (mistura de ervas secas)

manteiga derretida

fio de cozinha ou de lã limpo

MODO DE PREPARO

Corte o queijo em pedaços, normalmente cubos, e leve à geladeira (é importante que o queijo esteja bem fresco, congelado se for necessário, de modo a evitar que derreta rapidamente no forno).

Pincele duas folhas de massa filo com manteiga derretida e cubra com outra, de modo a colá-las.

Corte cada folha (agora já só tem 2) em 6 partes e coloque-as por cima de um pano úmido para que não sequem.

Pegue um pedaço de folha, pincele manteiga derretida e coloque um cubo de queijo no centro.

Polvilhe ervas por cima, enrole o queijo na folha e amarre cada ponta com o fio, como um bombom.

Leve ao forno por 10 minutos a 180° C, mas vá olhando para verificar que eles não se abram e prontinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23894-bombom-de-queijo-de-cabra.html>