

**seara**<sup>®</sup>  
*pois claro!*



DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

20min



CONFEÇÃO

40min



# Estrela folhada

## com bacon e Camembert

### Ingredientes

- 2 folhas de massa folhada fresca redonda
- 1 queijo tipo Camembert (250 gr)
- 20 fatias de **Bacon extra fatias Seara** partidas em duas tiras
- Mostarda Dijon com grãos qb
- Mel qb
- 1 pé de rosmaninho/alecrim fresco

### Preparação

Pré-aqueça o forno a 220 graus.

Num tabuleiro próprio para forno coloque uma folha de massa folhada.

Coloque o queijo Camembert no centro.

Pincele esta folha de massa folhada com mostarda Dijon a gosto.

Disponha as tiras de **Bacon extra fatias Seara** ao comprido desde o centro até ao limite da massa folhada, a toda volta do queijo.

Deixe as pontas de cada tira de **Bacon extra fatias Seara** ligeiramente da massa folhada.

Na segunda folha de massa folhada corte um círculo do tamanho do queijo no centro da folha e encaixe no queijo.

Pressione a massa folhada em torno do queijo de modo a selar com a massa folhada que está por baixo.

Com cuidado corte as folhas de massa folhada por entre as tiras de **Bacon extra fatias Seara**. Enrole longitudinalmente as tiras obtidas.

Com a ponta de uma faca afiada faça golpes em forma de grelha na parte superior do queijo.

Regue aleatoriamente com mel e espalhe um pouco de alecrim a gosto.

Bata uma gema de ovo com um pingo de água sem fazer espuma, pincele a massa folhada

Coloque no forno pré-aquecido a 200 graus (180 com ventilação forçada) por 15 a 20 minutos.

Retire do forno e sirva de imediato. Tirar um enrolado de massa folhada com **Bacon extra fatias Seara**, mergulhar no queijo derretido e bom apetite!

**DICAS**  
• Pode substituir o mel por azeite e esperar lascas de alho no queijo antes de levar ao forno.

+45  
min