

seara
pois claro!



DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

5min



CONFEÇÃO

20min



Tâmaras em bacon

15
min

Ingredientes

- 10 tâmaras (de preferência sem caroço)
- 5 fatias de **bacon extra fatias Seara**

Preparação

Pré-aqueça o forno a 180 graus.

Parta as fatias de **bacon extra Seara** ao meio.

Enrole uma tâmara em meia fatia de **bacon extra Seara** e espete um palito de forma a segurar o bacon.

Disponha num tabuleiro separadas umas das outras.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos ou até o **bacon extra fatias Seara** estar ligeiramente tostado.

Retirar do forno e servir ainda quentes



DICAS

- Se as tâmaras tiverem caroço faça um corte longitudinal e com a ponta da faca remova o caroço.
- Se preferir pode usar uma fatia de bacon por tâmara para realçar mais o sabor salgado.
- Pode substituir as tâmaras por pedaços de abacaxi, ameixas secas... o importante é manter o contraste doce/salgado.
- Pode fazer no microondas - não coloque o palito, enrole em papel de cozinha (para absorver a gordura) e leve ao microondas por 10 minutos nos 900w ou até o bacon ficar estaladiço.