



Entradas Salgados

## Queijo de Cabra com Mel e Tostas

13 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

4 c. de sopa de Molho MAGGI  
4 fatias grossas de queijo de cabra  
2 c. de sopa de mel  
20 g de pistachos crus sem casca  
folhas de tomilho fresco q.b.  
8 fatias de pão  
40 g de manteiga  
1 dente de alho

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 286,8 kcal | 14%* |
| Proteínas           | 8,2 g      | 16%* |
| Lípidos             | 14,3 g     | 20%* |
| Hidratos de Carbono | 31,5 g     | 12%* |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Mistura o molho MAGGI com o mel. Coloca cada uma das fatias do queijo em 4 folhas papel vegetal para forno. Tempera o queijo com o molho e o mel e junta os pistachos e as folhas de tomilho. Fecha as folhas de papel vegetal como que pequenos sacos.
- 2 Derrete a manteiga com o alho picado e barra nas fatias de pão. Leva as fatias de pão ao forno, pré-aquecido a 200°C, durante 6-8 minutos.
- 3 Aquece as fatias de queijo no forno com o calor residual por apenas alguns instantes. Abre os sacos e serve com as tostas.