

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

## Camembert em Massa Folhada com Compota de Frutos Vermelhos

 30 min. Fácil Económico 2 doses

### Ingredientes

150 g de frutos vermelhos frescos  
300 g de açúcar  
1 embalagem de massa folhada retangular  
1 queijo camembert  
1 gema de ovo  
sementes de papoila q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1251,6 kcal	63%*
<b>Proteínas</b>	20,2 g	40%*
<b>Lípidos</b>	42,5 g	61%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	194,9 g	75%*

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

### Preparação

- 1 Começar por levar os frutos e o açúcar ao lume e deixar ferver até se ver o fundo do tacho quando se passa a colher de pau. Deixar arrefecer.
- 2 Corte a massa folhada ao meio. Coloque o queijo no centro. Cubra com compota de frutos vermelhos.
- 3 Coloque a outra metade da massa folhada, e dobre em volta do queijo.
- 4 Faça uns pequenos cortes na parte superior da massa, pincele com gema de ovo e enfeite com sementes de papoila.
- 5 Leve ao forno quente (220°) durante 15 minutos.
- 6 Sirva de imediato.