

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

Energia	1251,6 kcal	63%*
Proteínas	20,2 g	40%*
Lípidos	42,5 g	61%*
Hidratos de Carbono	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 (220º) durante 15 minutos.
6. Sirva de imediato.