



Aperitivos - Doce de Mel

10 peças



Muito fácil

up to 20 Min.



Ingredientes:

Para confeccionar:

1 Pizza Margherita Dr. Oetker
Queijo Brie
4 Figos
mel
Nozes

Utensílios:

Cortante redondo (5cm diâmetro)

- 1 Pré-aqueça o forno: (Elétrico:220°C / Ventilado:200°C / Gás: 4-5).
- 2 Retirar a pizza da embalagem e coloca-la na grelha central e deixar cozer: La Margherita: 9-10 min. Tradizionale Margherita: 13- 14 min.(A pizza está pronta quando o queijo estiver derretido)
- 3 Enquanto a pizza está no forno, cortar em fatias o queijo Brie. De seguida cortar em quartos os figos, descascar as nozes e triturar.
- 4 Retirar a pizza do forno e deixar arrefecer, recortar pequenos círculos da pizza com o cortante redondo (cerca de 10). Colocar a fatia de queijo Brie e o pedaço de figo em cada rodela. Finalizar com um fio de mel e polvilhar com a noz triturada.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,
www.oetker.pt

e-mail: servico.consumidor@oetker.pt Tel: 218 981 071