

Camembert empanado com mel trufado

Olá,

Hoje vamos dar uma receita de uma entradinha maravilhosa! É fácil, deliciosa e vai impressionar seus convidados!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 queijo Camembert (pode ser brie);
- 1 ovo;
- farinha de rosca;
- azeite;
- Mel (eu usei o trufado);



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Deixei o queijo bem gelado (pode colocar no freezer por 1 hora). Bata o ovo passe o queijo e em seguida passe na farinha de rosca, e repita o processo (mais uma vez no ovo de na farinha de rosca); Frite em azeite quente por imersão. Vire com ajuda de uma escumadeira até ficar dourado. Retire e coloque para escorrer em papel toalha; Coloque o mel por cima e sirva em seguida!



[Clique para ampliar](#)

O resultado: Ele fica completamente cremoso e perfeito para comer com torradinhas!



Mel Trufado!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$