



Crocantes de queijo cremoso

Ingredientes

- ½ xícara de chá de cream cheese light
- ½ xícara de chá de nozes
- 1 dente de alho
- 1 colher de chá de raspas de limão
- 1 xícara de chá de manjeriço fresco
- 1 xícara de chá de água
- Sal e pimenta do reino
- 6 discos de massa para pastel grandes

Modo de preparo

Ferver a água, retirá-la do fogo e mergulhar as folhas de manjeriço até murcharem. Escorrer apertando bem para sair todo líquido e picar um pouco. Reservar. Em uma tigela, misturar o queijo cremoso, o manjeriço, o alho espremido, as raspas de limão e temperar com sal e pimenta. Picar as nozes e reservar. Colocar a massa de queijo sobre papel filme e formar um rolo de aproximadamente 3cm de diâmetro. Passar cuidadosamente o rolo de queijo sobre as nozes picadas, embrulhar em papel filme e levar para gelar por 2 horas. Reservar. Cortar a massa de pastel com cortador redondo e arrumar os discos de massa em uma assadeira. Furar levemente os discos com um garfo e levar para assar no forno (180°C) por 7 minutos.

Montagem

Sobre cada disco de massa colocar uma fatia do rolo de queijo. Enfeitar com folhinhas de manjeriço frescas.

Rendimento: 6 porções