LINDA BEN

Brie bitar í smjördeigi



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Þessir brie bitar eru einstaklega ljúffengir.
Henta sem forréttur, á brunch borðið, sem smáréttur í pálínuboðið eða bara hvar og hvenær sem þér dettur í hug.

Brie bitar í smjördeigi

- 1 brie ostur
- 4 arkir frosið smjördeig
- Jarðaberja og Goji sulta frá St. Dalfour
- 1 dl saxaðar pekan hnetur
- 100 g fersk hindber
- Ferskt timjan (má sleppa)

Aðferð:

1. Skerið smjördeigið í 12x 10×10 cm bita.
2. Skerið brie ostinn í 12 bita og raðið ofan á smjördeigsbitana. Toppið með jarðaberja og goji sultunni og söxuðum pekan hnetum.
3. Setjið pappírsbollakökuform eða smjörpappír ofan í bolluköku álbakka, brjótið upp á smjördeigið þannig að það loki ostinn nánast inn í smjördeiginu (án þess að loka því alveg) og komið fyrir ofan í bollakökubakkanum.
4. Bakið í u.þ.b. 15-20 mín eða þar til smjördeigið er orðið púffað og farið að gyllast.
5. Setjið fersk hidber ofan á hvern bita og timjan.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.