

Petro Vaselo

The soul of our soil

BENDIS Nadir

FOIETAJ COPT CU ZMEURĂ ȘI BRÂNZĂ BRIE

Pentru 12 persoane

Timp de preparare: 40 minute

INGREDIENTE:

- 1 foaie aluat proaspăt de patiserie, tăiată pe jumătate
- 1 bucată brânză brie, rotundă
- 1/3 cană zmeură
- 1 ou amestecat cu o lingură de apă

MOD DE PREPARARE:

Preîncălziți cuptorul la 200°C

Întindeți foaia de patiserie pe o placă de tăiere mare și, cu ajutorul unui sucitor, întindeți aluatul până la grosimea de 1/4"

Așezați brânza brie în mijlocul foii de aluat

Adăugați zmeura deasupra brânzei

Îndoțiți aluatul ușor peste brânza brie pentru a o acoperi complet

Mutați roata brie pe o foaie de copt

Ungeți cu oul amestecat cu o lingură de apă

Ștergeți orice urmă de ou colectată sub brie pe foaia de copt

Coaceți 35–40 de minute, până când se rumenește

Lăsați să se răcească 5 minute înainte de servire