



Folhadinhos de queijo Limiano e mel

por Família Mendes

INGREDIENTES

1 embalagem de Massa folhada
Queijo Limiano cortado em lascas
Mel
5 Nozes
Orégãos

PREPARAÇÃO

Estenda a massa folhada e corte em quadrados de cerca de 6 cm lado.
Parta as nozes e pique grosseiramente
Em cima de cada quadrado coloque uma lasca de queijo Limiano, polvilhe com as nozes, os orégãos e regue com um fio generoso de mel.
Leve ao forno cerca de 10min para alourar.
Sirva um folhadinho em cada prato juntamente com uma salada de alface e cebola.

