



Trouxas de queijo em massa filo

por Família Gomes

INGREDIENTES

½ bola de queijo Limiano
8 folhas de massa filo

PREPARAÇÃO

Corte o queijo flamengo Limiano em fatias grossas com pelo menos 1,5cm. Depois retire-lhes a casca e corte cada fatia em 3 palitos.

Ligue o forno a 200°C

Disponha um palito de queijo em cima de cada folha de massa filo, dobre as pontas para dentro e enrole. Coloque os rolos num tabuleiro e leve ao forno até que a massa fique cozinhada e estaladiça. Depois retire do forno e sirva decorado a gosto.

