

Torradeta de formatge brie amb bacó



Fem uns 7 canapès per persona en total, almenys son els que nosaltres ens podem menjar contant que també farem un primer, que serien casi 7 llesques de pa de motlle per persona. Així que segons la varietat i el tamany que triis fer, fes-ne 1 o 2 de cada.

Temps: 15 min.

Ingredients:

- – Pa de motlle normal o sense gluten
- – Formatge brie
- – Bacó fumat
- – Mel



Elaboració:

PAS 1: Agafem un motlle rodó de fer galetes i preparem les torraderes. Un cop fetes les posem a torrar una mica al forn. Un cop siguin rossetes les treiem. Després ja s'acabaran d'enrassir.

PAS 2: Tallem el brie a rodanxes i el bacó el tallem per la meitat i emboliquem cada tallet de brie amb una meitat de bacó i els anem col.locant damunt del pa torrat. Per damunt hi posem un rajolí de mel.

PAS 3: Ara ja el podem acabar de posar al forn uns minuts. A ull. El formatge una mica estarrufat, bacó més cruixent, ...



Bon Profit!