

Brie al Horno con Garrapiñada de Almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua fría: 200 mililitros

Azúcar: 200 Gramos

Queso brie entero: 1 unidad

Almendras: 200 Gramos

Miel de campo: 50 Gramos

Romero fresco: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar el brie entero sobre una fuente de horno y entibiárla por 10 minutos a fuego medio
- Fuera del fuego agregar la miel y la garrapiñada de almendras.
- Servir caliente con panes.

Garrapiñada

- Tostar las almendras en el horno en una placa por 15 minutos.
- Colocar el azúcar junto con el agua en una olla profunda que mantenga la temperatura
- Hacer un *almíbar* con punto bolita y colocar allí las frutas secas ya tostadas hasta que se caramelice y se cristalice
- En ese momento volcar a una superficie y dejar enfriar .

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brie-al-horno-con-garrapiñada-de-almendras>