Brie al Horno con Garrapiñada de Almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua frìa: 200 miliitros
Azucar: 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 entibiarlo 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-garrapinada-de-almendras