Horma de brie al horno, miel y frutos secos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azúcar mascabo: 1/2 Taza
Frutos secos (almendras, pistachos, castañas): 1 Puñado
Miel: 1 cda
Manzana: 1 Unidad
Pera: 1 Unidad
Higos secos: 1 Puñado
Queso brie horma mediana:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos las peras y las manzanas en cuartos con piel.
- En una sartén caliente, colocamos una cucharada de *manteca* y doramos las peras y las manzanas por ambos lados.
- Colocamos el queso en un plato para horno
- Agregamos los frutos secos picados, la miel, los higos y el azúcar.
- Agregamos las peras y manzanas en la misma fuente.
- Llevamos a horno medio por unos minutos hasta que se derrita un poco el queso, se doren los frutos secos y todo quede acaramelado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/horma-de-brie-al-horno-miel-y-frutos-secos