



ESCOLA E. B. 2,3/S Dr. DANIEL DE MATOS

“Our forests, our future”

Matemática



Folhados de queijo da Ilha e mel

Ingredientes para 6 porções:

- 2 Folhas de massa filo;
- Azeite;
- 6 Fatias pequenas de queijo da Ilha;
- 1 Gema;
- Sementes de Sésamo;
- Mel.

Ingredientes para 35 porções:

- 12 Folhas de massa filo;
- Azeite;
- 35 Fatias pequenas de queijo da Ilha;
- 6 Gemas;
- Sementes de Sésamo;
- Mel.

Fotografia



- 1º - Estender as folhas e pincelar a primeira com azeite, colocar a segunda por cima e pincelar novamente;
- 2º - Dividir em três longas tiras. Colocar cada fatia de queijo esfarelada numa ponta da folha e enrolar dobrando as pontas. Repetir para os 6 folhados.;
- 3º - Pincelar com gema de ovo batida e salpicar com sementes de sésamo. Levar ao forno a 180º e, ainda quentes, deitar umas gotas de mel.

[Fazer pequenos precisamente para acompanhar com o café e apreciar o contraste entre o salgado do queijo da ilha e o doce do mel.]