



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

“Our forests, our future”

Matemática



### Queijo de cabra com mel e nozes

Ingredientes:  
(para 4 pessoas)  
4 queijos de cabra  
4 colheres de chá de mel  
Nozes picadas q.b  
8 folhas de massa filo  
Azeite

Ingredientes para a  
turma:  
(para 32 alunos)  
32 queijos de cabra  
32 colheres de chá de  
mel  
Nozes picadas q.b  
64 folhas de massa filo  
Azeite q.b

Fotografia



A massa filó é muito fina (tipo a dos pastéis de Tentúgal) e deve ser manuseada com cuidado. Unte as mãos com azeite quando trabalhar esta massa e salpique a massa com azeite para que fique estaladiça e não se desmanche. Disponha em cima da mesa duas folhas de massa e no centro coloque o queijo de cabra. Por cima junte o mel e algumas nozes picadas. Feche a massa, como se estivesse a fazer um saco e enrole a ponta para ficar tipo bolsinha. Leve a forno quente durante 10 minutos. Sirva quente.

Nota:

Acompanha muito bem com uma salada.