

# Queijo Camembert no forno

Testamos mais uma receita francesa de nossa [longa lista](#) de clássicos. Veja como é fácil fazer **Queijo Camembert no Forno!**



*Meu Camembert no forno, com acompanhamentos.*

Os testes de receitas clássicas francesas seguem por aqui! O clássico da vez é o **Queijo Camembert no Forno**, que não exige muito trabalho para o preparo, e é uma ótima opção para quem gosta de petiscar assistindo um bom filme ou seriado ([a.k.a Jessica Jones](#)). Veja como fazer!

## Queijo Camembert no Forno

### ***Ingredientes***

- 1 Queijo Camembert inteiro;
- Alecrim;
- Flor de sal e azeite de oliva;
- Pão;
- [Granola salgada](#) ou mix de nozes;
- Doce de leite;

- Presunto cru.

### ***Modo de preparo***



*Pronto para ir ao forno!*

Pré-aqueça o forno em 180 graus. Se o queijo vier em uma caixa de madeira em seu formato, remova o papel interno e substitua por papel alumínio ou manteiga, deixando a parte superior aberta. Faça alguns cortes, crave alguns raminhos de alecrim nos pequenos cortes e tempere com flor de sal e um fio de azeite de oliva. Leve ao forno por 15 a 20 min, ou até que esteja macio e quente.

Quando estiver pronto, sirva com pão, granola, presunto e doce de leite.



Ao invés de nozes, usei Granola Sagada da [No Sugar Foods](#)



*Quer uma provinha?!*