



TARDALETAS CON SALSA DE ARÁNDANOS AL OPORTO Y QUESO BRIE



INGREDEINTES PARA 24 TARDALETAS:

- ✓ 24 tartaletas **VAN ROOY**
- ✓ Salsa de Arándanos al Oporto **TRACKLEMENTS**
- ✓ 200 grs. de queso Brie cortados en taquitos de 1 cm. aprox.
 - ✓ 0,11 l. de leche
 - ✓ 4 huevos
- ✓ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar cada tartaleta con $\frac{1}{2}$ cucharilla de salsa de arándanos al oporto, cubriéndola después con un taquito de brie. Mezclar la leche, los huevos, la sal y pimienta, y añadir sobre la tartaleta ya rellena de la salsa de arándanos y el brie.

Hornear aproximadamente durante 10-15 minutos a unos 180° para dorar la tartaleta y que la masa suba.

Deja volar tu imaginación con las cientos de posibilidades de
VAN ROOY