

Banuti cu Camembert



Cand am preparat aceste gustarele prima oara, acesti banuti cu camembert, atat de usor de facut, nu imi imaginam cat de gustosi vor fi! ☐

Ingrediente pentru 24 de bucati:

- 24 banuti de paine de seara
- unt sau Almette, pentru uns
- 250 g Camembert
- struguri albi si negri
- boia dulce

Mod de preparare:

Ingrediente:



Se ung cu unt 24 de banuti de paine de secara si cum n-am gasit niciunde asa ceva, am cumparat paine cu cereale pe care am taiat-o cu o forma rotunda:



Se unge fiecare banut cu unt, eu am folosit Almette (ii place lui Bogdi) si se lipesc apoi cate doi. Se ung si deasupra:



Se taie transversal rotitele de camembert, adica pe mijloc □ ...eu oricum nu le-am mai sectionat, ca sa avem din ce musca :))) ...si se mai taie inca o data, rezultand 24 de triunghiuri.



Normal ca nu m-am apucat sa numar cate triunghiuri mi-au iesit □ ...ci le-am pus pur si simplu pe banuti:



Se presara boia si se orneaza tartinele cu boabe de struguri albe si rosii, eu am avut doar rosii:



Pe platou, langa pudding-urile cu muraturi:



Aici gasiti reteta pudding-urilor cu muraturi.