

## **BLACKBERRY BRIE BITES**

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 4 servings    **Total Time:** 32 minutes

### **Ingredients:**

1 - 8-ounce package crescent rolls  
1 - 8-ounce round Brie cheese  
¼ cup blackberry jelly  
24 fresh blackberries

1. Preheat the oven to 350 degrees. Spray 2-12 count mini muffin tins with nonstick spray.
2. Separate the crescent rolls into 4 rectangles. Press the seams together and cut each one into 6 even squares. Press into the prepared pans.
3. Cut the rind off the Brie cheese. Cut into 24 small squares. Place on square into each crescent lined tin.
4. Spoon a small amount of blackberry jelly on top of each cheese square. Fold the tips of the crescent rolls over, if desired. Bake for 12-15 minutes.
5. Remove from the oven and top with a fresh blackberry on a toothpick. Serve immediately.



Adapted from: [insidebrucrewlife.com](http://insidebrucrewlife.com)

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## **BLACKBERRY BRIE BITES**

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 4 servings    **Total Time:** 32 minutes

### **Ingredients:**

1 - 8-ounce package crescent rolls  
1 - 8-ounce round Brie cheese  
¼ cup blackberry jelly  
24 fresh blackberries

1. Preheat the oven to 350 degrees. Spray 2-12 count mini muffin tins with nonstick spray.
2. Separate the crescent rolls into 4 rectangles. Press the seams together and cut each one into 6 even squares. Press into the prepared pans.
3. Cut the rind off the Brie cheese. Cut into 24 small squares. Place on square into each crescent lined tin.
4. Spoon a small amount of blackberry jelly on top of each cheese square. Fold the tips of the crescent rolls over, if desired. Bake for 12-15 minutes.
5. Remove from the oven and top with a fresh blackberry on a toothpick. Serve immediately.



Adapted from: [insidebrucrewlife.com](http://insidebrucrewlife.com)

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## **BOCADOS DE BRIE DE MORA**

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 4 porciones **Tiempo total:** 32 minutos

### **Ingredientes:**

- 1 - paquete de 8 onzas de panecillos de media luna
- 1 - 8 onzas de queso Brie redondo
- ¼ de taza de jalea de moras
- 24 moras frescas



1. Precaliente el horno a 350 grados. Rociar con spray antiadherente 2-12 moldes para mini muffins.
2. Separe los rollos de media luna en 4 rectángulos. Presione las costuras y corte cada uno en 6 cuadrados iguales. Presione en los moldes preparados.
3. Cortar la corteza del queso Brie. Cortar en 24 cuadrados pequeños. Colocar un cuadrado en cada molde forrado con media luna.
4. Poner una pequeña cantidad de gelatina de mora encima de cada cuadrado de queso. Doblar las puntas de los rollos de media luna, si se desea. Hornear durante 12-15 minutos.
5. Sacar del horno y cubrir con una mora fresca en un palillo. Servir inmediatamente.



*Adaptado de: [insidebrucrewlife.com](http://insidebrucrewlife.com)*

*Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664*

## **BOCADOS DE BRIE DE MORA**

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 4 porciones **Tiempo total:** 32 minutos

### **Ingredientes:**

- 1 - paquete de 8 onzas de panecillos de media luna
- 1 - 8 onzas de queso Brie redondo
- ¼ de taza de jalea de moras
- 24 moras frescas



6. Precaliente el horno a 350 grados. Rociar con spray antiadherente 2-12 moldes para mini muffins.
7. Separe los rollos de media luna en 4 rectángulos. Presione las costuras y corte cada uno en 6 cuadrados iguales. Presione en los moldes preparados.
8. Cortar la corteza del queso Brie. Cortar en 24 cuadrados pequeños. Colocar un cuadrado en cada molde forrado con media luna.
9. Poner una pequeña cantidad de gelatina de mora encima de cada cuadrado de queso. Doblar las puntas de los rollos de media luna, si se desea. Hornear durante 12-15 minutos.
10. Sacar del horno y cubrir con una mora fresca en un palillo. Servir inmediatamente.



*Adaptado de: [insidebrucrewlife.com](http://insidebrucrewlife.com)*

*Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664*