



Bacon glaceado



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Açúcar mascavo	1 xícara (chá)	130 g
Uísque	4 colheres (sopa)	60 ml
Molho Barbecue Satis!® Churrasco e Grelhados	5 colheres (sopa)	100 g
Bacon (em fatias)	40 fatias	800 g
Pimenta caiena (em pó)	2 pitadas	0,4 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o açúcar mascavo, o uísque, a pimenta caiena e o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados, e misture. Reserve.
2. Em uma GN, apoie uma grelha e disponha as fatias de bacon, uma ao lado da outra, em uma camada única. Leve ao forno médio (180 graus) e asse por 10 minutos, ou até ficar crocante.
3. Pincele ambos os lados das fatias de bacon com o molho reservado e retorne ao forno por mais 5 minutos. Retire do forno e repita este procedimento por mais 2 vezes, ou até finalizar todo o molho. Na última vez, deixe no forno por 5 minutos, ou até o molho pincelado secar. Retire do forno e sirva em seguida.