

## CROISSANT

### INGREDIENTES

200 g de açúcar

1 kg de farinha de trigo

8 g de sal

150 g de manteiga

3 ovos

20 g de fermento em pó

300 ml de leite

### MODO DE PREPARO

Esquente o leite até ficar morno.

Coloque em um recipiente o fermento, o açúcar, um pouco de leite e os ovos, e mexa bem.

Em seguida, adicione o sal e a manteiga e mexa bem.

Adicione a farinha de trigo e mexa bem até ficar no ponto (coloque uma bolinha em um copo de água, se subir a massa está no ponto).

Deixe descansar por 45 minutos, e enquanto isso, unte uma assadeira.

Separe as massas no tamanho de um croissant (lembre-se que a massa vai crescer).

Bata uma gema como um pouco de leite e manteiga até ficar homogênea e pincele sobre cada um.

Leve para assar a 180º C até a parte de cima ficar dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15852-croissant.html>