

CROISSANT DE ROMEU E JULIETA DO CHEF DUZÃO

INGREDIENTES

500 ml de água
500 g de farinha de trigo
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de vinagre
250 g de goiabada
250 g de queijo tipo mussarela em pedaços
1 gema de ovo
250 g de margarina para croissant

MODO DE PREPARO

Junte em uma tigela a água, o vinagre, o sal e a farinha para a preparação da massa.

Misture bem, até que a massa desgrude da mão e da tigela.

Com um rolo, abra a massa de forma retangular e passe a margarina para croissant.

Feito isso, dobre a massa em 3 partes e deixe descansar por 15 minutos embalada em uma papel filme na geladeira.

Repita esse processo por aproximadamente 4 vezes.

A cada processo, passe um pouco da margarina.

Feito o processo anterior, corte a massa em duas partes.

Abra a massa numa espessura aproximada de 1/2 cm.

Corte-a em triângulos, numa medida de mais ou menos 15 cm de largura por 21 de comprimento.

Para o fechamento, coloque o queijo e a goiabada para parte de baixo do triângulo.

Feito isso enrole a massa até seu fechamento.

Passe a gema do ovo por cima e leve para assar em forno preaquecido a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26707-croissant-de-romeu-e-julieta-do-chef-duzao.html>