

# CROISSANT SIMPLES

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 150 g de margarina
- 4 gemas
- 60 g de fermento biológico
- 2 xícaras de leite morno

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno.

Deixe por 5 minutos.

Junte o restante dos ingredientes e amasse bem.

Cubra com um saco plástico, e deixe dobrar de volume.

Divida a massa em 4 partes, abra em círculo cada uma delas.

Corte em 8 como pizza.

Passe manteiga em cada parte.

Enrole-os começando pelo lado mais largo.

Tome cuidado em dar um corte de 1 cm na parte mais larga antes de enrolar, para que o pãozinho forme um círculo depois de enrolado.

Coloque em forma retangular e deixe dobrar de volume.

Pincele com ovo e asse em forno preaquecido (180°C), depois de assado enfeite a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29564-croissant-simples.html>