CROISSANT RECHEADO

INGREDIENTES

Massa

3 xícaras de farinha de trigo

10 g de fermento biológico instantâneo

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de água morna

2 colheres (sopa) rasas de açúcar

3 ovos

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara de água

50 g de manteiga

Para o recheio e cobertura

1 lata de leite condensado

4 colheres de achocolatado

1 colher de manteiga

1 barra de chocolate branco

1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

Para a massa

Espere de 2 a 5 minutos para o fermento reagir

Adicione a água, os ovos, a manteiga e misture

Incorpore 1/2 xícara de farinha de trigo e o sal aos poucos

Quando a massa estiver lisa, faça uma bola e coloque

Cubra com um saco plástico e um pano de prato

Deixe descansar por 40 minutos

À parte, misture a manteiga e uma colher (sopa) de farinha para folhar a massa

Abra a massa com um rolo e espalhe a mistura sobre ela

Abra

Corte 10 triângulos e enrole

Enrole até a ponta mais fina e acomode na assadeira untada e polvilhada com farinha

Aqueça o forno em temperatura média por 10 minutos

Enquanto a massa cresce, pincele com o ovo batido e asse até dourar

Cobertura e recheio

Derreta o chocolate branco em banho

Decore e recheie com os chocolates e o morango

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/372-croissant-recheado.html