

CROISSANT JUNINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

25 g de fermento biológico fresco

1 colher (sopa) de manteiga

1 ovo

200 ml de água

125 g de manteiga para folhar

1 gema (para pincelar)

RECHEIO:

Recheio: 200 g de mussarela

150 g de linguiça calabresa defumada, picada e frita

1 e 1/2 xícara (chá) de milho em conserva escorrido

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa, leve à batedeira todos os ingredientes, exceto a manteiga para folhar, até obter uma pasta lisa.

Deixe descansar por 10 minutos. Feito isso abra a massa em uma base lisa, junte a manteiga e dobre três vezes.

Abra a massa novamente, dobre mais em quatro vezes e estique-a. Em seguida modele os croissants no tamanho desejado e recheie-os com queijo mussarela, a linguiça calabresa e o milho.

Reserve para descansar por 1 hora. Para finalizar, pincele a gema sobre os pães e se desejar polvilhe com gergelim, isso é opcional. Leve-os para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50631-croissant-junino.html>