

PÃOZINHO CASEIRO TIPO CROISSANT

INGREDIENTES

500 g de farinha especial para pães (sem fermento)
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher de sal
1 colher bem cheia de margarina
250 ml de leite aproximadamente em temperatura ambiente
20 g de fermento biológico ou 30 g de fermento fraco
queijo mussarela para rechear (opcional)
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque

De uma pré

Em seguida coloque os ovos, o leite e margarina

Sove bem a massa por aproximadamente 10 a 15 minutos

Deixe a massa descansar coberta por um pano de prato por aproximadamente 20 minutos

Dóvida a massa ao meio e abra uma das partes da massa com um rolo fazendo um disco

Corte o disco e formato de pizza

Opções de recheio

Em cada fatia de massa, coloque seu recheio preferido e enrole da parte maior para a menor, fazendo o formato de croissant

Modele todos e deixe descansar por mais aproximadamente 20 minutos, pincele com uma gema e asse em forno preaquecido por aproximadamente de 15 a 20 minutos

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1497-paozinho-caseiro-tipo-croissant.html>