

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://areceitadavez.com.br/receita/372-croissant-recheado.html>