

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>