

Mini Croissants com Presunto e Queijo

- 🕒 Tempo: 10 porções
- 🕒 Serve: 50 minutos
- 💬 Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

500 g de farinha de trigo
50 g de Margarina Folhados e Croissants Sina Cheff
50 g de banha
45 g de açúcar
68 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff
66 ml de Clara de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff
1 tablete de fermento biológico fresco
1 colher (chá) de sal
Leite
17 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff para pincelar
Queijo ralado para polvilhar

Recheio

250 g de presunto em fatia
250 g de mussarela em fatias

Modo de preparo:

Massa

Sobre uma mesa, forme um monte com a farinha e faça uma cavidade no centro. Acrescente a Margarina Folhados e Croissants Sina Cheff, a banha, o açúcar, as Gemas de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff, as Claras de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff, o fermento e o sal. Misture tudo amassando bem até formar uma massa elástica. Deixe descansar por 20 minutos. Abra a massa com um rolo e passe Margarina Folhados e Croissants Sina Cheff por toda a superfície. Dobre em três partes. Abra novamente a massa e repita o mesmo processo por mais 2 vezes. Abra novamente a massa com uma espessura de 0,5 centímetro. Corte-a em quadrados e depois em triângulos.

Montagem

Recheie com presunto e mussarela. Enrole e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Pincele com a Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff e polvilhe com queijo ralado e leve para assar.