Sobremesas

CROISSANTS DA SUSY

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
12-16 Doses

INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA (TIPO 65)
- 20 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 125 G DE LEITE
- 125 G DE IOGURTE NATURAL
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 2 OVOS
- 2 GEMAS E LEITE Q.B. PARA PINCELAR
- MARGARINA Q.B

CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina de amassar/triturar na taça. Deite o leite, o açúcar e o fermento na taça e programe vel. 4, 40º, 3 minutos.

2. Findo o programa, junte a farinha, o iogurte, o sal e os ovos. Seleccione o programa de massas P2 e deixe ficar a massa a levedar na CC durante o tempo pré-definido pelo programa.

3. Quando terminar o programa, retire a massa e divida-a em 8 bolinhas de tamanho igual. Estique cada uma delas com um rolo até terem o diâmetro semelhante ao tamanho de um prato normal. Vá colocando cada base de massa por cima uma das outras, pincelando com margarina líquida (ou derretida) entre cada camada até ter as 8 bases de massa sobrepostas (não pincelar a última). De seguida, estique a massa até forma uma espécie de pizza gigante.

4. Corte a massa em 12 ou 16 triângulos e forme os croissants. Leve a levedar cerca de 1 hora num sítio morno (posso aquecer o forno a 50º e de seguida desligá-lo, colocando lá os croissants).

5. Findo esse tempo, pincele os croissants com as gemas de ovo e um pouco de leite.

6. Leve a forno a 200º cerca de 15 minutos.

8. Receita adaptada à CC a partir dos Croissants da Susy (http://susybimbolica.blogspot.pt/2015/09/croissants-da-susy.html?m=1)