

# CROISSANT MISTOS



## INGREDIENTES

- 350 GR FARINHA TRIGO T55 SEM FERMENTO
- 10GR FERMENTO PADEIRO SECO
- 25GR AÇÚCAR
- 50GR MARGARIDA
- 125GR LEITE (PELA BALANÇA DA MOULINEX)
- PITADA DE SAL
- 1 OVO
- 1 OVO BATIDO (PINCELAR)
- FIAMBRE Q.B
- QUEIJO FATIADO Q.B

## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno nos 200°

---
2. Coloque no copo da CC a lâmina de amassar e introduza o leite, margarina, sal, açúcar e o fermento. Programe V2 /50°/4minutos.

---
3. Depois introduza o ovo e programe V6 /50°/1 minuto.

---
4. Por fim introduza a farinha programar o programa das massas P1. Deixar que o programa termine, pois entrará automaticamente no programa para levedar.

---
5. Polvilhe uma superfície plana com farinha e vorta a massa.

---
6. Forre um tabuleiro com papel vegetal (reserve).

---
7. Dividir a massa em duas partes iguais e estique ambas as partes.

---
8. Colocar fiambre e queijo numa parte e a outra parte da massa coloca por cima.

---
9. Corte em triângulos e enrole da parte maior para a mais pequena. Colocar no tabuleiro e Pincelar com ovo batido e deixar cerca de 10minutos antes de ir ao forno.

---
10. Coloque no forno já previamente aquecido cerca de 20 minutos.

---