



Croissant Delicioso

www.receitasdafia.com/receitas/croissant-delicioso

Aprenda a fazer croissants incríveis em casa para se surpreender na cozinha!

Croissant Delicioso

 120 min

 8 unidades

Ingredientes

- 1 envelope de [fermento biológico seco](#)
- 250 ml de água morna
- 1/3 de xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1 colher (chá) de [baunilha](#)
- 3 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 500 g de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de sal
- 200 g de [manteiga](#) sem sal
- 1 [gema](#) (para pincelar)
- Farinha para polvilhar durante o preparo

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o fermento, a água morna e deixe descansar por 5 minutos
2. Adicione o açúcar, a baunilha e a manteiga, misturando bem
3. Acrescente metade da farinha e o sal, misturando novamente
4. Gradualmente adicione o restante da farinha, misturando com uma espátula até obter uma massa pesada
5. Transfira a massa para uma bancada lisa e sove até ficar lisa e compacta
6. Divida a massa em 8 partes iguais, boleie e deixe descansar por 30 minutos até dobrar de tamanho
7. Abra cada bola de massa finamente com um rolo
8. Empilhe as massas, polvilhando farinha entre elas
9. Passe manteiga sobre cada camada de massa
10. Transfira a massa para uma forma e leve à geladeira por 20 minutos
11. Retire a massa da geladeira e abra novamente com um rolo em disco fino
12. Corte em 8 triângulos iguais e enrole cada um em formato de croissant
13. Deixe descansar por mais 30 minutos até dobrarem de tamanho
14. Pincele com gema e asse a 180 °C por 15 minutos ou até dourarem
15. Recheie, sirva e aprecie!