

Entradas Salgados

Mini Croissants de Massa Folhada com Presunto

Um ótimo aperitivo para qualquer ocasião e muito fácil de fazer. Podes rechear os mini croissants com presunto, queijo, fiambre, chouriço, o que quiseres. Os convidados vão adorar.

8 min. Fácil Económico 2 doses

Ingredientes

2 folhas de massa folhada

50 g de presunto curado (fatias finas)

1 ovo

sementes de sésamo q.b.

Informação nutricional

Energia	1416,2 kcal	71%*
Proteínas	28,6 g	57%*
Lípidos	89,3 g	128%*
Hidratos de Carbono	122,6 g	47%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Estender uma folha de massa folhada, cortar em tiras de 8 cm de largura, e cada tira em triângulos.
2. Colocar na base de cada triângulo uma fatia de presunto e enrolar acabando na ponta.
3. Colocar os croissants num tabuleiro de ir ao forno, pincelá-los com ovo batido, polvilhar com sementes de sésamo e cozinhar com forno forte, já pré-aquecido, até que fiquem dourados (15-20 minutos).
4. Nota: Preparar estes croissants com outros recheios como queijo, chouriço, fiambre etc...