



Entradas

Salgados

## Mini Croissants com Queijo de Cabra, Azeitonas e Alecrim

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 16 doses

### Ingredientes

- 1 embalagem de massa folhada redonda
- 1 c. de sopa de azeitonas pretas picadas
- 50 g de queijo de cabra
- 1 c. de sobremesa de alecrim picadinho
- 1 ovo batido

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	63,9 kcal	3%*
<b>Proteínas</b>	1,8 g	4%*
<b>Lípidos</b>	4,3 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	4,5 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Aquecer o forno a 200°C.
- 2 Cortar a massa folhada em 16 partes iguais.
- 3 Dar um pequeno golpe na base, onde se colocam azeitonas e um bocadinho de queijo.
- 4 Salpicar com alecrim.
- 5 Enrolar a partir da base, de forma a que a ponta fique na parte de baixo de forma a que não se desenrole durante a cozedura. Pincelar com ovo e levar ao forno cerca de 15 minutos.