



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

Energia	63,9 kcal	3%*
Proteínas	1,8 g	4%*
Lípidos	4,3 g	6%*
Hidratos de Carbono	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.