

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 200ºC.
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.