

Croissant cremoso com presunto e queijo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:17

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	Meia xícara (chá)	50 g
Presunto (picado)	2 xícaras (chá)	200 g
Muçarela (ralada)	2 xícaras (chá)	200 g
Croissant	10 unidades médias	10 un

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: em uma panela pequena, coloque 800 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.
2. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e espere esfriar. Acrescente o presunto e a muçarela, misture e reserve.
3. Corte os croissants ao meio no sentido do comprimento, distribua o recheio reservado e coloque-os em uma GN. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 7 minutos, ou até aquecer. Retire do forno e sirva em seguida.