

# Croissant D'almonds

839

## Ingredientes

### Preparo

360ml	Calda Para Umedecer Bolos (Receita 000762)
420g	Cremulzin Creme Frangipane Pronto (Receita 000814)
250g	Croissant Pronto (Receita 000160)
110g	Amêndoas Filetadas



## Modo de Fazer

01. Cortar o croissant horizontalmente ao meio e mergulhar na calda. Deixar escorrer o excesso de calda sobre uma grelha.
02. Passar o creme frangipane na metade de baixo do croissant.
03. Colocar a parte superior do croissant e passar sobre ela mais creme frangipane.
04. Polvilhar as amêndoas filetadas e arrumar as peças sobre uma assadeira perfurada.
05. Levar ao forno lastro a 200°C por aproximadamente 15 minutos.

## Dicas

- Esta receita pode ser utilizada para aproveitamento de croissants feitos no dia anterior e que não tenham sido vendidos.

## Rendimento / Quebra

6 Unidades de 154 g

## Validade

24 horas

## Equipamentos

Forno

---

Geladeira

---

Espátula

---

Assadeira Perfurada

---

Faca

---

Grelha

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	158	8
V. Energético (kJ)	664 kJ	8
Carboidratos (g)	15	5
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	67	3
Açúcares (g)	2.1 g	**
Açúcares totais (g)	8.6	
Aç adicionados (g)	8.2	16
Gorduras totais (g)	9.2	14
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0.2	10