# Croque Madame



2036

## Ingredientes

#### Montagem

460g	Ovos	
340g	Brioche Vendeenne Pronto (Receita 000542)	
320g	Molho Bechamel (Receita 000833)	
420g	Queijo Muçarela Fatiado	
200g	Presunto Fatiado	



#### Modo de Fazer

#### **MONTAGEM**

- 01. Fatiar o brioche Vendéene.
- 02. Espalhar o molho bechamel sobre as fatias de brioche.
- 03. Colocar 2 fatias de presunto e 2 de mussarela (intercaladas) sobre uma das fatias de brioche.
- 04. Colocar outra fatia de brioche.
- 05. Em cima de cada croque, espalhar uma camada de molho bechamel e colocar uma fatia de mussarela.
- 06. Gratinar a 250°C por aproximadamente 7 minutos em forno lastro.
- 07. Em uma frigideira com um fio de azeite, fritar os ovos deixando a gema mole e colocar sobre a superficie do croque.
- 08. Servir imediatamente.

### **Dicas**

- O Croque Madame pode ser gratinado na hora, para ser servido quente.
- Se desejar, colocar mostarda a gosto.
- Sirva o Croque Madame acompanhado de salada verde.

### Rendimento / Quebra

7 Unidades de 215 g

#### **Validade**

12 horas

## **Equipamentos**

Forno
Espátula
Balança
Assadeiras Lisas
Faca
Fatiadeira
Frigideira
Faca De Serra

# **Tabela Nutricional**

Porção de 40g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	106	5
V. Energético (kj)	445 kJ	5
Carboidratos (g)	5.3	2
Proteínas (g)	6.1	12
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	171	7
Açúcares (g)	1.1 g	**
Açúcares totais (g)	0.7	
Aç adicionados (g)	0.5	1
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0