



PÃO DE QUEIJO FOLHADO

INGREDIENTES

Pão de Queijo Vapt	1.000g
Ovos	400g
Queijo	400g
Água	400g
Margarina Croissant Ricca	250g

RECHEIO/COBERTURA

Requeijão	310g
Parmesão ralado	180g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão de Queijo Vapt e o queijo (prato ou mussarela), previamente ralado ou prensado (cilindro);
2. Adicionar a água e os ovos;
3. Misturar na velocidade 2 utilizando o batedor tipo leque ou gancho;
4. Deixar bater até se obter uma massa lisa e bem homogênea;
5. Abrir a massa em forma de retângulo e aplicar a margarina;
6. Dar 2 dobras de 3.
7. Abrir em forma de retângulo novamente;
8. Dividir em tamanhos de 40g aproximadamente;
9. Recheiar com requeijão e modelar;

10. Colocar nas assadeiras. Pintar com gemas e polvilhar queijo parmesão.

11. Levar ao forno lastro a 180 °C ou em forno turbo a 150 °C, por aproximadamente 20 minutos sem vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.940g massa crua
Rendimento aproximado: 61 unidades de 48g

Código Margarina Croissant Ricca: 119016

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira
Forno sem vapor
Assadeiras
Forma
Rolo de Massa



Ricca