

AZEVIAS DE CHILA



Receita Base:

(Massa)	
CREDI® Croissant	1000g
Farinha de trigo tipo 55	1000g
Margarina CREDI® Massas	200g
Azeite	100g
Bagaço	100g
Água	+/-700g
(Recheio)	
Creme de ovo	500g
Abóbora Chila Confeitada	500g
Amêndoas Palitadas (torrada)	200g

Procedimento:

- (MASSA):
Misturar todos os ingredientes até obter uma massa com liga.
- (Recheio 1):
Misturar o Creme de ovo e a Abóbora Chila na batedeira com raquete a velocidade baixa, sem amassar demasiado. Adicionar a amêndoas no final.
- MONTAGEM:
Laminar a Massa com uma espessura de +/- 1mm e colocar sobre a bancada. Aplicar o Recheio escolhido e dobrar a Massa de modo a cobrir o Recheio. Cortar utilizando um cortante com formato rissol. Fritar com temperatura do óleo: +/- 160°C.
Depois de fritas, passar por açúcar e canela em pó.