SUFGANIYOT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo

2 gemas

2 colheres (chá) de açúcar

2 tabletes de fermento para pão

3 colheres de óleo

1 pitada de sal

1 e 1/2 xícara (chá) de água

óleo pra fritar

RECHEIO:

Recheio:1 e 1/2 xícara (aproximadamente 200 g) de morangos limpos, sem cabo e cortados em 4 2/3 de xícara (aproximadamente 100 g) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Dissolva o fermento na água e deixe descansar por 15 minutos.

Em uma vasilha grande, misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa bem macia.

Cubra com um pano e deixe crescer por aproximadamente 2 horas.

Amasse um pouco para retirar o ar.

Em seguida, com o auxílio de um rolo, abra a massa em superfície enfarinhada, deixando uma altura de cerca de 2 cm.

Corte em círculos e deixe crescer por mais 30 minutos, cobertos por um pano.

Coloque bastante óleo em uma panela, esquente bem e frite até que estejam dourados dos dois lados.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela pequena, coloque os morangos e o açúcar e mexa até que o açúcar dissolva.

Deixe ferver, diminua o fogo e cozinhe por aproximadamente 10 minutos.

Finalize polvilhando açúcar de confeiteiro peneirado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14476-sufganiyot.html