

SONHO ASSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 tabletes de fermento biológico fresco

1 xícara (chá) de água morna

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 ovos

2 colheres (sopa) de margarina sem sal

RECHEIO:

Recheio:6 xícaras (chá) de leite

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de amido de milho

5 gemas

5 colheres (sopa) de margarina sem sal

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 colheres (chá) de margarina sem sal

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Dissolva os tabletes de fermento na água morna.

Adicione os demais ingredientes e sove a massa até que fique lisa e macia.

Cubra e deixe descansar por 20 minutos aproximadamente.

Enquanto isso, leve os ingredientes do recheio ao fogo médio até levantar fervura. Deixe Esfriar.

Abra a massa com um rolo em uma superfície enfarinhada até espessura de 2 cm.

Corte em rodelas com a boca de um copo e coloque em uma forma levemente untada com óleo. Deixe crescer.

Asse em forno preaquecido a 180º C, por aproximadamente 25 minutos ou até ficarem dourados.

Depois de pronto, corte ao meio e aplique o recheio.

Passe o sonho na margarina derretida, escorra o excesso e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15280-sonho-assado.html>