

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

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

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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