DUNETS

INGREDIENTES

370 ml de leite morno

1 kg de farinha de trigo

3 ovos

1/2 colher (sopa) de sal

1 pacote de fermento biológico seco

100 g de manteiga

100 g de açúcar

Confeitos

2 barras de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, coloque 200 g de farinha, 120 ml de leite morno e um pacote de fermento biológico seco, e misture bem com o auxílio de uma colher.

Em seguida, deixe essa mistura descansar por 20 minutos.

Após o descanso, coloque os ovos, sal, açúcar, manteiga, o restante do leite e da farinha, e misture até ficar homogêneo e não grudar nas mãos.

Em seguida, deixe descansar por mais 30 minutos.

Abra a massa (deixando com a altura de 1 cm de massa) e recorte no formato de dunets (um círculo grande com um furo pequeno no meio).

Deixe descansar por mais 30 minutos.

Frite os dunets até ficarem dourados, e de forma que não fique cru por dentro.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Em seguida, molhe um dos lados do dunets dentro do chocolate e decore com os confeitos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17404-dunets.html