

SONHO DE PADARIA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: $\frac{1}{2}$ kg de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

3 colheres (sopa) rasas de açúcar

1 ovo inteiro

3 colheres (sopa) de margarina

2 tabletes de fermento fresco (15g cada)

150 ml de água

CREME DE CONFEITEIRO:

Creme de confeiteiro: 1 litro de leite (reserve 1 xícara para dissolver o amido de milho)

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de amido de milho (previamente dissolvido em 1 xícara de leite)

7 gemas caipiras peneiradas

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de essência de baunilha

ou pode ser o preparado de creme de confeiteiro que se compra em mercado, também fica muito bom

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro impalpável ou açúcar comum

açúcar e canela a gosto

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO:

Modo de preparo: Para o creme de confeiteiro, coloque todos os ingredientes em uma panela e vá misturando sem parar com um fouet em fogo moderado até que engrosse e esteja cozido.

Reserve em um saco de confeitar para esfriar.

Para a massa, dissolva o fermento com o açúcar, adicione o restante dos ingredientes e pouco a pouco, acrescente a farinha de trigo.

Transfira para a pedra e sove até ficar uma massa enxuta e lisa.

Deixe descansar até a massa dobrar de volume.

Boleie os sonhos, coloque em uma assadeira untada com óleo e deixe a massa crescer até dobrar de volume.

Frite cada uma dessas bolinhas em óleo moderado bem delicadamente até ficarem douradas dos dois lados.

Retire do óleo, transfira para um prato com papel absorvente, faça um corte lateral com uma faca ou com uma tesoura, recheie com o sabor desejado, polvilhe o açúcar impalpável ou passe no açúcar e canela e sirva.

DICA:

Dica: Fiz a massa em uma panificadora, então, a quantidade de água foi pouca e a massa ficou dura, fui adicionando água aos poucos até dar o ponto de massa de pão.

Para meio kg de farinha usei 2 saquinhos de fermento seco.

Deixe o óleo esquentar bem, mas frite em fogo baixo assim o seu sonho não sairá cru por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17604-sonho-de-padaria.html>