SONHO TRADICIONAL FRITO DO PIRATAZ1K4

INGREDIENTES

40 g de fermento biológico fresco

2 colheres (sopa) de açúcar

120 ml de leite

canela

60 g de margarina ou manteiga

4 ovos batidos ligeiramente em temperatura ambiente

1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

500 g de farinha de trigo especial (quantidade aproximada, pode variar)

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite e a canela.

Para encorpar o sabor da canela, deixe o leite em temperatura ambiente.

Numa tigela grande, dissolva o fermento com o açúcar.

Junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até obter o ponto de uma massa tipo esponja.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Sove delicadamente, abra com o rolo, corte com cortador ou copo.

Cubra com pano e coloque para dobrar de volume em local enfarinhado.

Aqueça o óleo e, quando estiver quente, abaixe o fogo e coloque os sonhos tomando o cuidado para tira-lo da mesa.

Use uma espátula de cortar pizza.

Frite virando sempre até ficar dourado.

Retire com escumadeira e coloque sobre papel toalha.

Passe pela mistura de açúcar refinado com canela se preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20914-sonho-tradicional-frito-do-pirataz1k4.html