SONHO

INGREDIENTES

1 ovo

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1/3 de xícara de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de óleo

1 tablete e 1/2 de fermento fresco

1/2 colher (chá) de sal

Recheio

2 xícara e 1/2 de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de essência de baunilha

3 colheres (sopa) de amido de milho ou farinha de trigo

1 gema de ovo

1/2 caixa de leite condensado ou 2 colheres (sopa) de açúcar

corante amarelo a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia o fermento biológico, açúcar, óleo, sal, leite, fermento em pó, ovo e mexa tudo

Misture tudo com a colher, em seguida massageie com as mãos

Coloque em uma mesa e rasgue a massa por uns 10 minutos até ficar lisinha

Em seguida deixe a massa crescer por 35 minutos

Depois faça as bolinhas do tamanho desejado e coloque em uma forma polvilhada com farinha de trigo, deixe descansar por 30 minutos

Depois leve para o forno por 180° C por 15 minutos

Retire ele ainda clarinho e deixe esfriar

Aqueça o óleo em fogo baixo (não deixe o óleo muito quente) e frite as bolinhas, virando de um lado para o outro

Deixe escorrer no papel ou em uma peneira

Modo de preparo do recheio

Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar

Depois só cortar os bolinhos e rechear com uma colher

Se quiser pode polvilhar com açúcar refinado ou com açúcar de confeiteiro

Usei o copo de medidas como referência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2137-sonho.html