

SONHO DE PADARIA COM COCO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a Massa: 500 g de farinha de trigo
70 g de açúcar
10 g de fermento biológico seco ou 30 gr do fresco
2 g de sal
200 ml de leite
1 ovo

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 650 ml de leite
1 lata de leite condensado
3 gemas passadas pela peneira
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sobremesa de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 100 g de açúcar de confeiteiro
100 g de coco ralado umedecido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos ingredientes e sove vigorosamente até a massa ficar elástica e uniforme (aproximadamente 7 minutos).

Divida em bolinhas de aproximadamente 50 gramas e deixe crescer em forma enfarinhada com distancia entre as bolinhas de 4 cm para que elas não grudem quando crescerem.

Deixe crescer dentro do forno desligado por cerca de 30 minutos ou até que tenham dobrado de tamanho.

Asse em forno médio (210º) por aproximadamente 25 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela aqueça 500 ml de leite e o leite condensado.

Misture o restante do leite com as gemas peneiradas e o amido de milho.

Quando o leite estiver próximo a fervura abaixe para fogo médio e despeje a mistura de amido de milho mexendo continuamente até que esteja bem grosso e sem gosto de amido, cerca de 10 minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Corte os sonhos pela metade, recheie com bastante creme de confeiteiro e polvilhe o creme com coco ralado feche os sonhos e polvilhe com uma peneira o açúcar de confeiteiro sobre os sonhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32414-sonho-de-padaria-com-coco.html>