

VADAS HUS

INGREDIENTES

SONHOS DE BATATA:

Sonhos de batata: 1 kg de batata cozida e passada no espremedor

250 g de farinha de trigo

50 g de fermento para pão

1/2 copo de leite morno

2 colheres de chá de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

1 litro de óleo para fritura

MODO DE PREPARO

SONHOS DE BATATA:

Sonhos de batata: Misture o fermento para pão com o açúcar e com o leite morno, cubra com um pano e deixe crescer.

Misture todos os ingredientes, acrescente o fermento já crescido, sove a massa, cubra novamente e deixe crescer.

Depois de aproximadamente 1 hora, quando a massa dobrou de volume, coloque-a sobre uma mesa untada com óleo e abra-a com o rolo.

Quando a massa atingiu a grossura de 1 dedo, corte mini sonhos com o auxílio de um pequeno cálice, cubra e deixe crescer novamente.

Quando dobrou de volume, vá fritando-os dos dois lados, em frigideira funda com 1 litro de óleo quente, em fogo brando até dourar.

Sirva como acompanhamento de Vadas Hus.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36737-vadas-hus.html>