

SONHOS DELICIOSOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 40 g de fermento biológico
2 colheres de sopa de açúcar
1/2 copo de leite morno para frio
3 ovos inteiros ligeiramente batidos
1 colher de sopa de margarina
2 gemas
1 colher de chá de essência de baunilha
Raspas de limão a gosto e se desejar
1/2 kg de farinha de trigo
Óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio: 1 litro de leite
4 colheres de amido de milho (maizena)
1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 caixinha de creme de leite
1 colher de sobremesa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o fermento com o açúcar em um recipiente até ficar um creme.
Depois acrescente o leite, os ovos, a margarina, gemas, essência de baunilha e as raspas de limão, um de cada vez, mexendo até ficar uma massa.
Acrescente devagar o trigo, quando começar a soltar do recipiente, retire e comece a sovar sobre uma pedra de granito untada com margarina.
Se for necessário vá colocando mais farinha de trigo.
Deixe descansar.
Ao crescer, abra a massa com um rolo, até ficar com um dedo de espessura.

Corte com um cortador redondo, pode ser um copo de alumínio.

Deixe descansar mais um pouco.

Em um panela com óleo quente, coloque aos poucos a massa do sonho, com uma colher vá jogando o óleo por cima da massa, pois assim fará com que cresça mais. Vire para dourar nos dois lados.

Retire e coloque para esfriar em um refratário com guardanapos.

RECHEIO:

Recheio:Dilua em uma panela, sem levar ao fogo, todos os ingredientes exceto o creme de leite e a essência de baunilha. Quando perceber que o amido ficou bem diluído, leve ao fogo, mexendo até engrossar, cuidado para não empelotar. Após o creme criar consistência coloque o creme de leite e a essência de baunilha, mexendo bem.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolinho frito no meio e recheie com o creme. Depois, se desejar polvilhe com açúcar, ou açúcar com canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39894-sonhos-deliciosos.html>