

PEQUENOS SONHOS ASSADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 tabletas de fermento biológico fresco (45 g)

1 xícara chá de leite morno

1/2 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de manteiga (cerca de 200 g)

3 gemas

1 pitada de sal

5 xícaras chá de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 medida da lata de leite

3 colheres cheia de sopa de maizena

1 gema

1 caixinha de creme de leite

meia xícara de chá de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, dissolva o fermento no leite morno e misture com o açúcar, a manteiga, as gemas e o sal, até formar um líquido.

Junte a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa que solte das mãos (tem que ser aos poucos, se não soltar das mãos coloque mais um pouco).

Modele os minissonhos e disponha em assadeiras.

Nas assadeiras forre com papel alumínio, assim não precisará untá-las.

Deixe crescer por cerca de 1 hora ou até dobrar de volume.

Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, misture o leite condensado com o leite, a maizena e a gema (peneire a gema para retirar a película dela, para não dar cheiro nem gosto de ovo). Se necessário coloque algumas gotas de baunilha.

Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até obter um creme.

Retire do fogo e misture o creme de leite e deixe esfriar.

Recheie os sonhos já mornos, com o creme.

Polvilhe o açúcar misturado com a canela em pó por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41898-pequenos-sonhos-assados.html>