

SONHO ASSADO COM RECHEIO DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 envelope de fermento biológico seco
- 1/2 xícara de chá de leite morno
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado
- 2 colheres de café de essência de baunilha
- raspas de 1 limão
- 250 g de margarina sem sal em temperatura ambiente
- 1 ovo ligeiramente batido
- 4 xícaras de farinha de trigo
- açúcar refinado e canela para povilhar
- 1 pacote de goiabada

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite, acrescente o ovo, o açúcar, a baunilha, as raspas de limão e mexa. Em seguida, junte a margarina e a farinha de trigo aos poucos até a massa soltar das mãos e ficar lisa.

Leve para crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume. Faça bolinhas pequenas, abra-as, recheie com um pedaço pequeno de goiabada e feche novamente. Coloque numa assadeira com papel manteiga untado só com margarina e leve para assar no forno a 220°C até dourar. Passe o sonho no açúcar misturado com a canela. Rende aproximadamente 50 sonhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44162-sonho-assado-com-recheio-de-goiabada.html>