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 220ºC até dourar. Passe o sonho no açúcar misturado com a canela. Rende aproximadamente 50 sonhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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