

# SONHO DE CREME (ASSADO)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3/4 xícara (chá) de leite  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
30 g de fermento fresco  
1 ovo  
2 gemas  
2 colheres (sopa) de manteiga  
3 pitadas de sal  
2 colheres (sopa) de açúcar

### RECHEIO:

Recheio: 500 ml de leite (separe em 2 partes - 100 ml e 400 ml)  
3 gemas  
1 xícara (chá) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
2 colheres (chá) de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misturar (sovando) todos os ingredientes da massa até obter o ponto de desgrudar tudo da mão.  
Deixe a massa descansar por 30 minutos e após esse tempo sove novamente.  
Modele os sonhos e deixe descansar até dobrar de volume.  
Asse até dourar!

### RECHEIO:

Recheio: Bata as gemas com o açúcar, junte a farinha de trigo e, aos poucos, o 100 ml de leite.  
Leve 400 ml leite ao fogo e, quando ferver, acrescente a mistura batida e deixe cozinhar por dois minutos, sem mexer.  
Após esse tempo retire do fogo, acrescente a baunilha e misture bem.  
Faça um corte nos sonhos, recheie e passe no açúcar.

Recheie também com doce de leite (panela de pressão) ou chocolate (brigadeiro mole).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45366-sonho-de-creme-assado.html>