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 apos 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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