

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>