

SONHO COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de açúcar
1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
3 colheres (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
2 ovos grandes
1 xícara (chá) de leite morno
óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de doce de leite

PARA FINALIZAR:

Para finalizar: açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, colocar a farinha de trigo, o açúcar e o fermento, misturando bem e acrescentando os demais ingredientes aos poucos.

Passar para uma bancada enfarinhada.

Sovar a massa até ficar lisinha e não grudar.

Colocar novamente na tigela, cobrir com um pano ou filme plástico e deixar descansar por 20 minutos.

Após esse tempo, abrir a massa com rolo, não deixando muito fina.

Cortar com a boca de um copo americano.

Deixar descansar por 20 minutos em uma forma enfarinhada.

Fritar em óleo não muito quente aos poucos.

Esperar esfriar, cortar ao meio e rechear.

Polvilhar o açúcar de confeiteiro e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45442-sonho-com-recheio-de-doce-de-leite.html>