

SONHOS ASSADOS SEM CULPA

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico em pó

1/2 xícara de açúcar

1 1/2 xícara de leite morno

2 ovos

2 colheres (sopa) de margarina bem cheias

1 pitada de sal

1/2 colher (sopa) de raspas de limão

500 g de farinha de trigo (Dona Benta ou Rosa Branca)

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento com um pouco de açúcar. Acrescentar o leite, os ovos, a margarina e o restante do açúcar. Mexer bem.

Acrescentar o sal, as raspas de limão e misturar.

Coloque a farinha de trigo aos poucos até desgrudar das mãos.

Deixar a massa descansar por 30 minutos.

Faça bolinhas pequenas e coloque em uma assadeira retangular untada com óleo. Deixar a massa crescer bem novamente e levar ao forno médio para assar, cuidar para que não escureça demais ou queimar, a fim de evitar que os sonhos ressequem.

Retirar do forno e esperar para que esfriem.

Depois é só cortar ao meio, recheiar a gosto e polvilhar com o açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46858-sonhos-assados-sem-culpa.html>