

SONHO COM CREME DE CONFEITEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 ovos
100 g de margarina
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de açúcar
500 g de farinha de trigo
2 tabletes de fermento biológico

RECHEIO:

Recheio:
2 gemas
500 ml de leite
1 xícara (chá rasa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
Gotas de baunilha ou suco de laranja

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture ao fermento uma colher de açúcar e mexa bem até dissolver.
Junte os ovos, a margarina, o açúcar e o leite.
Acrescente aos poucos a farinha de trigo, sove a massa até que desgrude das mãos.
Deixe descansar até dobrar de volume.
Divida a massa formando pequenas bolas.
Asse em forno médio ou frite em óleo previamente quente.

RECHEIO:

Recheio:Bata os ingredientes no liquidificador.
Passe pela peneira e leve ao fogo sem parar de mexer, até o ponto de creme.
Corte os sonhos e recheie.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47867-sonho-com-creme-de-confeiteiro.html>