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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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