

# SONHOS RECHEADOS

## INGREDIENTES

45 g de fermento biológico seco

1 xícara de leite morno

1/2 lata de leite condensado

1/2 xícara de margarina

3 gemas

5 xícaras de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite e reserve.

Coloque o leite condensado, as gemas e a margarina em uma tigela e misture bem.

Aos poucos junte a farinha e a mistura do leite com o fermento, misture bem.

Amassar até ficar uma massa lisa, como massa de pão, deixe descansar até dobrar de volume.

Pegue pequenas porções da massa e enrole como brigadeiro e deixe crescer mais uma vez.

Frite em óleo não muito quente pra não queimar, depois corte ao meio e recheie com doce de leite, depois passe no açúcar para polvilhar, em seguida sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51559-sonhos-recheados.html>