

SONHO CASEIRO IGUAL DE PADARIA, SIMPLES E FÁCIL DE FAZER! FICA PERFEITO!!!

INGREDIENTES

MASSA:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 Pitada de Sal
- 1 pacote de Fermento Biológico Seco
- 2 Gemas
- 50g de Manteiga
- 1 xícara (chá) de Leite Morno

RECHEIO:

- 500ml de Leite
- 4 Gemas
- 1 colher (chá) de Baunilha
- 4 colheres (sopa) de Farinha de Trigo
- ½ xícara (chá) de Açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela os ingredientes da massa: Trigo, Açúcar, Sal, abra um buraco no meio e adicione o fermento, gemas, margarina e o leite morno.

Misture e quando ficar pesado coloque em uma superfície reta e sove por 20 minutos ou até que a massa fique lisa e elástica.

Coloque na tigela, cubra com um pano e deixe crescer em local bem quentinho por 40 minutos ou até dobrar de tamanho.

Enquanto isso vamos fazer o creme de confeiteiro, coloque na panela o leite, gemas, baunilha, farinha e açúcar e misture bem, leve ao fogo baixo e cozinhe misturando sempre até ficar bem cremoso e quando aparecer a primeira bolha de fervura cozinhe por mais 5 minutos misturando vigorosamente, e leve para gelar coberto com plástico filme.

Assim que sua massa crescer pegue pedaços da massa e modele uma bolinha, coloque em uma forma e deixe crescer por 30 minutos.

Frite em óleo quente até ficar bem dourado, espere esfriar recheie com o creme e polvilhe um pouco de açúcar de confeiteiro e pronto é só aproveitar!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13636-sonho-caseiro-igual-de-padaria-simples-e-facil-de-fazer-fica-perfeito.ht>

ml