

SONHOS FOFINHOS COM CREME BELGA CASEIRO, FÁCIL DE FAZER E DELICIOSO!

INGREDIENTES

Pãozinho:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara de leite morno

3 colheres de sopa de margarina

3 colheres de sopa de açúcar

1 pacotinho de fermento seco para pães

2 gemas

Creme Belga:

1 lata de leite condensado

500ml de leite

3 colheres de amido de milho

2 gemas sem pele

essência de baunilha a gosto

Montagem:

açúcar de confeitado a gosto

MODO DE PREPARO

Pãozinho:

Numa tigela, junte a manteiga, o fermento, o leite e o açúcar;

Numa tigela grande ou bacia, acrescente a farinha de trigo e a mistura do leite;

Adicione os ovos e comece a misturar bem;

Vá sovando a massa com as mãos por cerca de 10 minutos, até que a massa fique bem lisa e homogênea;

DICA: se precisar, adicione um pouco de água para dar ponto na massa, pois dependendo do tamanho do ovo ou da marca da farinha de trigo, pode ser que precise adicionar um pouco mais de farinha de trigo ou de água.

Divida a massa em bolinhas de tamanho igual (o tamanho é opcional);

Acomode essas bolinhas numa forma levemente untada, deixando um espaço de 3 dedos de um para o outro;

Cubra com um pano de prato e deixe descansar por 1 hora;

Em seguida leve para assar em forno preaquecido, 180Cº, por cerca de 20 minutos ou até dourar levemente;

Depois de assado, leve os pãezinhos de sonho para fritar em óleo quente, até dourar.

Creme Belga:

Numa panela, adicione o leite e o amido de milho;

Misture bem até dissolver o amido;

Em seguida adicione o leite condensado, as gemas e a baunilha; Leve ao fogo médio e mexa sem parar, até começar a engrossar e ficar cremoso; Desligue o fogo e despeje esse creme numa tigela;

Cubra-o com plástico filme e aguarde esfriar completamente;

Montagem:

Corte os pãezinhos ao meio, mas não até o final;

Passe-os no açúcar de confeitiro;

Com a ajuda de uma manga de confeitiro, recheie com o creme belga;

DICA: você pode rechear utilizando um saquinho, basta fazer um furo na ponta.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13741-sonhos-fofinhos-com-creme-belga-caseiro-facil-de-fazer-e-delicioso.htm>

!