

SONHOS CASEIROS FOFINHOS COM CREME PERFEITO! DELÍCIA!

INGREDIENTES

Ingredientes

500 gr de farinha de trigo

50 gr de fermento biológico fresco

100 gr de margarina

100 gr de açúcar

2 unidade(s) de ovo

1 colher(es) (café) de sal

quanto baste de essência de baunilha

1/2 copo(s) de Água

Recheio

1 litro(s) de leite

250 gr de açúcar

75 gr de farinha de trigo

4 unidade(s) de gema de ovo

quanto baste de fava de baunilha

MODO DE PREPARO

Faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouco de água.

Deixe-a descansar por 15 minutos.

Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.

Espere o crescimento desta massa durante 10 minutos.

Após este descanso, faça os modelos em bolinhas de 30 gramas cada uma e coloque em assadeiras levemente untadas.

Espere o crescimento coberta com um pano, até quase atingir o seu dobro.

Após tudo pronto, frite-os em óleo lento, não muito quente.

Recheio

Leve o leite para ferver com a metade do açúcar.

Quando estiver fervendo, misture a outra metade do açúcar com a farinha de trigo peneirada e despeje junto.

Sempre mexendo para não encaroçar.

Adicione as gemas de ovo e a fava de baunilha, cozinhe por mais alguns minutos e está pronto o creme.

Espere esfriar, recheie os sonhos e por cima polvilhe açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15037-sonhos-caseiros-fofinhos-com-creme-perfeito-delicia.html>