

SONHOS CASEIROS SIMPLES E FOFÍSSIMOS (RECEITA FÁCIL)

INGREDIENTES

5 ovos

1 copo americano de óleo

6 colheres de açúcar

250 ml leite morno

Uma pitada de sal

Baunilha a gosto

2 colheres de sopa rasas de fermento biológico seco

Farinha de trigo quanto baste aproximadamente 800 gramas a 1 quilo.

RECHEIO (CREME):

1 litro de leite

2 gemas passadas na peneira

1 colher de margarina com sal

1 lata de leite condensado

6 colheres de sopa bem cheia de amido de milho

Baunilha a gosto

1 cx de creme de leite(acrescentar depois)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Coloque farinha o suficiente até a massa soltar da mão.

Faça as bolinhas e deixe crescer.

Frite em óleo quente até dourar.

Deixe crescer por aproximadamente 40 a 50 minutos.

Truque: faça uma bolinha com a massa e coloque em copo com água, assim que a bolinha subir esta pronta para fritar.

RECHEIO (CREME):

Levar todos os ingredientes ao fogo baixo até formar um creme.

Depois do creme pronto acrescentar uma caixa de creme de leite.

Recheiar os sonhos e passar no açúcar refinado.

<https://areceitadavez.com.br/receita/15139-sonhos-caseiros-simples-e-fofissimos-receita-facil.html>