

# SONHO

## INGREDIENTES

1 ovo  
1 xícara e 1/2 de farinha de trigo  
1 colher (chá) de fermento em pó  
1/3 de xícara de leite  
2 colheres (sopa) de açúcar  
3 colheres (sopa) de óleo  
1 tablete e 1/2 de fermento fresco  
1/2 colher (chá) de sal  
Recheio  
2 xícara e 1/2 de leite  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 colher (sopa) de essência de baunilha  
3 colheres (sopa) de amido de milho ou farinha de trigo  
1 gema de ovo  
1/2 caixa de leite condensado ou 2 colheres (sopa) de açúcar  
corante amarelo a gosto (opcional)

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia o fermento biológico, açúcar, óleo, sal, leite, fermento em pó, ovo e mexa tudo  
Misture tudo com a colher, em seguida massageie com as mãos  
Coloque em uma mesa e rasgue a massa por uns 10 minutos até ficar lisinha  
Em seguida deixe a massa crescer por 35 minutos  
Depois faça as bolinhas do tamanho desejado e coloque em uma forma polvilhada com farinha de trigo, deixe descansar por 30 minutos  
Depois leve para o forno por 180° C por 15 minutos  
Retire ele ainda clarinho e deixe esfriar  
Aqueça o óleo em fogo baixo (não deixe o óleo muito quente) e frite as bolinhas, virando de um lado para o outro  
Deixe escorrer no papel ou em uma peneira  
Modo de preparo do recheio  
Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar  
Depois só cortar os bolinhos e rechear com uma colher

Se quiser pode polvilhar com açúcar refinado ou com açúcar de confeiteiro

Usei o copo de medidas como referência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2137-sonho.html>