

SONHO DE PADARIA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

9 ovos

1 + 1/2 xícara de açúcar

3 colheres (chá) de essência de baunilha

2 + 1/4 de xícara de farinha de trigo

100 ml de água

2 colheres (sopa) de açúcar

600 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar

Vá colocando o açúcar aos poucos

Adicione a essência de baunilha e bata mais um pouco

Acrescente a farinha de trigo aos poucos

Bata até formar uma massa homogênea

Transfira para uma travessa untada e enfarinhada

Leve ao forno preaquecido (180° C) por 25 minutos

Faça uma calda com água e açúcar

Leve os dois ingredientes ao fogo e espere o açúcar derreter

Retire a massa do forno e corte em duas partes

Coloque a base na travessa e molhe com a calda

Adicione o doce de leite e feche com a outra parte da massa

Finalize com açúcar de confeiteiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2533-sonho-de-padaria-na-travessa.html>