

# Sonhos da Palmirinha

Palmirinha Onofre

Deliciosos sonhos diferentes, que a vovó Palmirinha criou especialmente para você.



Rendimento: - 20 porções

## Ingredientes:

### Para a massa:

Fermento para pão, 3 tabletes  
Sal, 1 colher (café)  
Leite morno, 250 ml  
Açúcar, 3 colheres (sopa)  
Manteiga, 2 colheres (sopa)  
Ovos, 3 unidades  
Farinha de trigo, 750 g

### Para o recheio:

Leite condensado, 1 lata  
Leite, 1 lata (a mesma medida do leite condensado)  
Gemas, 3 unidades  
Amido de milho, 2 colheres (sopa)  
Raspas de limão ou essência de baunilha, a gosto  
Açúcar e canela para polvilhar

## **Modo de Fazer:**

### **Massa**

Dissolva o fermento com sal, até derreter bem.

Acrescente o leite morno, o açúcar e os ovos. Em seguida, mexa para que os ingredientes se misturem.

Adicione a manteiga em temperatura ambiente e vá acrescentando a farinha, aos poucos. Depois, mexa até dar o ponto na massa.

Sove, então, sobre uma superfície enfarinhada e deixe descansar por cerca de 10 a 15 minutos.

Feito isso, abra a massa com o auxílio de um rolo.

Modele os sonhos com cortador redondo e acomode cada um deles em uma assadeira retangular, polvilhada apenas com farinha.

Deixe descansar por cerca de 20 minutos, para que dobrem de volume.

Depois, frite e escorra.

### **Recheio**

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite (reservando um pouco), o amido de milho - dissolvido no leite reservado - e as gemas.

Cozinhe tudo em fogo baixo, até engrossar (cerca de 6 minutos).

Desligue e adicione raspas de limão ou essência de baunilha.

Abra, então, os sonhos com o auxílio de um tesoura e recheie-os. Por fim, polvilhe açúcar e canela.

**Fonte:-** <http://www.bemsimples.com/br/programas/programa-da-palminha>

São Paulo, SP, 07 de Julho de 2013

Mkmouse