

Sonho de padaria



Tempo de preparo 1h 05min

Rendimento 35 porções

Ingredientes

Massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 2 gemas
- 2 colheres de chá de açúcar
- 2 pacotinhos de fermento para pão (30 g)
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara e 1/2 de água
- Óleo para fritar

Recheio:

- 1/2 copo de açúcar
- 1/4 copo de Maizena
- 1/4 colher de chá de sal
- 2 gemas
- 3/4 copo de água fria
- 1/3 copo de suco de limão
- 2 colheres de sopa margarina

Modo de Preparo

Massa:

1. Dissolver o fermento na água e deixar descansar por 15 minutos
2. Em uma vasilha grande misturar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa bem macia
3. Cobrir e deixar crescer por 2 horas em lugar resguardado
4. Amassar um pouco para retirar o ar
5. Abrir com o rolo de macarrão em superfície enfarinhada, numa altura de 2 cm
6. Cortar em círculo com um copo
7. Deixar crescer, mas 30 minutos cobertos com um pano
8. Colocar bastante óleo numa panela; esquentar bem e fritar os sonhos até ficarem dourados dos dois lados

Recheio:

1. Misture o açúcar, a Maizena e o sal numa panela
2. Bata as gemas e a água com batedor manual
3. Leve ao fogo médio até ferver, mexendo constantemente com uma colher de pau
4. Deixe ferver por um minuto até engrossar e borbulhar
5. Retire do fogo e misture com o suco de limão e a margarina
6. Despeje em uma tigela de vidro e cubra com filme plástico
7. Deixe esfriar completamente
8. Recheie os sonhos

Fonte:-

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/14732-sonho-de-padaria.html>

São Paulo, SP, 12 de Fevereiro de 2014

Mkmouse