



RECEITAS DA FIA

Sonho caseiro recheado

www.receitasdafia.com/receitas/sonho-caseiro-recheado

Sabe aquele sonho fofinho, delicioso, recheado ..hummm irresistível. Anote os ingredientes e mão na massa!

Sonho caseiro recheado

 120 min

 15 porções

Ingredientes

- 1 xícara de [leite](#) morno
- 1 pacotinho de fermento seco
- ¼ xícara de açúcar
- 4 xícaras de [farinha de trigo](#)
- 1 pitada de sal
- 2 ovos (gemas peneiradas)
- 1/2 xícara de manteiga ou margarina
- Raspas de [limão](#)
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 400g de [doce de leite](#) ou creme (Receita no site)

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha misturar o leite o fermento e uma pitada de açúcar. Reservar.
2. Pegue outro recipiente e misturar a farinha, o açúcar e uma pitada de sal.
3. Colocar o fermento, os ovos, a manteiga e a raspa de limão.
4. Sovar bem, por aproximadamente 5 minutos.
5. Coloque a massa em uma superfície enfarinhada e com auxílio de um rolo abrir a massa.
6. Com um cortador, cortar círculos de massa, coloque em uma assadeira, polvilhar farinha, cobrir com um pano limpo e deixar crescer em local quente por 1 hora ou ate dobrar de tamanho.
7. Fritar em óleo em temperatura média, até dourarem de ambos os lados, retirar do óleo e escorrer em papel absorvente.
8. Com auxílio de uma faca, fazer um pequeno corte em sua lateral e, com uma manga de confeiteiro, rechear com doce de leite ou creme.
9. Passar os sonhos no açúcar de confeiteiro.
10. Prontinho e delicioso!