

Sonho

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno;
- 1/4 xícara (chá) de água morna.
- 10g de fermento seco;
- 5 gemas;
- 1/3 xícara (chá) de açúcar;
- 1 pitada de sal;
- 3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga;
- 2 colheres (sopa) de conhaque;

Sonho

por Receitas e Mais

- Casca ralada de 1 limão.

Recheio:

- Cubinhos de goiaba ou doce de leite.

Cobertura:

- Açúcar e canela em pó.

Modo de preparo:

Em uma tigela, colocar assar a farinha de trigo e todos os ingredientes secos e mexer. Após, juntar o restante dos ingredientes e amassar bem até ficar uma massa lisa. Abrir a massa com um rolo até obter a espessura de 1 cm. Colocar o recheio mantendo um espaço entre cada porção. Cobrir com um pano e deixar crescer até dobrar de volume. Após, fritar com óleo quente, deixar escorrer em papel toalha e polvilhar com açúcar e canela.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.