

Sonho

INGREDIENTE:

MASSA:

500G. DE FARINHA DE TRIGO
1 TABLETE DE FERMENTO BIOLÓGICO
4 COLHERES (SOPA) DE ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO
1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DESNATADO (APROXIMADAMENTE)
4 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA LIGHT
3 OVOS

RECHEIO:

1 XÍCARA (CHÁ) DE ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO
4 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO
3 OVOS
500 ML. DE LEITE DESNATADO FERVENTE
1 COLHER (CHÁ) DE BAUNILHA

MODO DE PREPARO:

1. **MASSA:** EM UMA TIGELA, COLOQUE A FARINHA DE TRIGO E FAÇA UMA COVA NO CENTRO. ACRESCENTE O FERMENTO, O ADOÇANTE, METADE DO LEITE E MEXA ATÉ O FERMENTO DISSOLVER.
2. ADICIONE A MARGARINA E OS OVOS.
3. FAÇA UMA MASSINHA MOLE NO CENTRO E ADICIONE O RESTANTE DO LEITE, AOS POUCOS, TRABALHANDO COM A FARINHA DE FORA PARA DENTRO, ATÉ OBTER UMA MASSA LISA E ELÁSTICA. CUBRA E DEIXE DESCANSAR ATÉ DOBRAR DE VOLUME POR CERCA DE 20 MINUTOS.
4. PASSANDO O TEMPO, CORTE A MASSA EM PEDAÇOS, FAÇA PEQUENAS BALAS DO TAMANHO DE UMA NOZ E COLOQUE-AS EM ASSADEIRA UNTADA COM MARGARINA, PARA CRESCER NOVAMENTE POR CERCA DE 20 MINUTOS. LEVE AO FORNO PREAQUECIDO (180 °C) ATÉ DOURAR.
5. **RECHEIO:** MISTURE EM UMA PANELA O ADOÇANTE, O AMIDO DE MILHO E OS OVOS. BATA COM UM BATEDOR DE ARAME.

PESO POR PORÇÃO: 20G.

Fonte: ANAD