Licenciado para Maria Stephany - 12163794750 - Protegido por Eduzz.com

E-book
DOS SONHOS



mi doces
CONFEITARIA

Licenciado para - Valeria Stephany - 12163794750 - Protegido por Eduzz.com

Indicações de ingredientes

Trigo: Número 1

Fermento biológico: Fleischmann

Açucar refinado: União

Margarina: Doriana (com sal)

Essência de baunilha: Cepêra

Esses são ingredientes usados na produção da Mi doces confeitaria, fique a vontade para fazer adaptações de acordo com a realidade da sua região

Licenciado para - Valeria Stephany - 12163794750 - Protegido por Eduzz.com

Sonho

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico
- 120g de açúcar refinado
- 200ml de leite em temperatura ambiente
- 40g de margarina
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo:

Na batedeira despeje o trigo, o fermento, o açúcar, os ovos, a baunilha, o leite e a margarina. Com o batedor gancho, bata por 5 minutos até obter uma massa lisa, porém pegajosa.
Transfira a massa para um recipiente untado e cubra ela com plástico filme, deixe descansar por cerca de 30 minutos em temperatura ambiente (é importante para o crescimento que não esteja em ambiente frio, a minha dica é que armazene dentro do forno desligado).
Após 30 minutos de descanso, leve a massa para a geladeira por 1 hora (ela fica melhor para manusear quando gelada)

Licenciado para - Valeria Stephany - 12163794750 - Protegido por Eduzz.com









Após a massa crescer, com as mãos retire o ar da massa, coloque em uma superfície untada (com margarina) e porcione bolinhas de 60g.

Após porcionar, com as mãos untadas enrole as bolinhas e coloque elas em pedaços quadrados de papel manteiga (10x10cm) pincelados com óleo. Pincele suavemente óleo nas bolinhas, (para evitar ressecamento) Cubra as Bolinhas com um pano e deixe crescer por aproximadamente 1 hora e meia (elas vão dobrar de tamanho).

Licenciado para - Valeria Stephany - 12163794750 - Protegido por Eduzz.com









Aqueça o óleo, na temperatura de 140graus.

Após o tempo de descanso, coloque no óleo e frite o sonho dos dois lados até dourar.

Obs: Se não fritar os 2 lados iguais, o Sonho não vai inchar e ficará pastoso.

Ainda no óleo retire os pedaços de papel manteiga

Licenciado para - Valeria Stephany - 12163794750 - Protegido por Eduzz.com









Após os sonhos fritos, hora de rechear.
Com o auxílio de uma faca pequena faça um “furo” no sonho e com o próprio dedo abra um espaço para o recheio, com a manga de confeitar preencha com o recheio de sua preferência

Licenciado para - Valeria Stephany - 12163794750 - Protegido por Eduzz.com



Após o sonho recheado polvilhe leite em pó ou açúcar de confeiteiro e está por pronto para venda

Rendimento de cada receita: 15 sonhos

validade de 2 dias em temperatura ambiente e 7 dias refrigerado.

Dicas de recheios: Nutella
doce de leite, ninho, pistache, brigadeiro