Sonho Caipira

2371

Ingredientes

Massa

40g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
150g	Ovos
10g	Erva Doce
1kg	Sonho Sonho

Recheio

2L	Leite Líquido
800g	Milho Verde
600g	Cremulzin F Cremulzin F

Decoração

150g	Açúcar Confeiteiro

Modo de Fazer

MASSA
01. Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e misturar por 4 minutos em velocidade baixa (velocidade 1).
02. Bater até o ponto de véu (aproximadamente 2 minutos) em velocidade alta (velocidade 2) ou cilindrar.
03. Dividir em partes de 50 g cada.
04. Cobrir a massa com um plástico para não ressecar.
05. Descansar por aproximadamente 10 minutos.
06. Modelar em forma de bastão, achatar e arrumar nas assadeiras
07. Fermentar até o ponto (aproximadamente 90 minutos).
08. Fritar, em óleo a 180°C, a parte de cima por 4 minutos, virar e fritar por 2 minutos a parte de baixo, virar novamente e fritar por mais 1 minuto a parte de cima.
09. Colocar em papel absorvente.
10. Deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO
01. Bater no liquidificador o milho verde com parte do leite.
02. Peneirar em uma panela e adicionar o restante do leite.
03. Levar ao fogo até ferver.
04. Adicionar o Cremulzin e mexer com um batedor de arame até engrossar.
05. Reservar.

DECORAÇÃO
01. Cortar o sonho ao meio, iniciando pela parte de cima, sem separar as partes.
02. Peneirar o açúcar confeiteiro sobre os sonhos.
03. Rechear os sonhos com o creme reservado, usando saco de confeitar e bico frisado.
04. Polvilhar canela em pó a gosto sobre o creme.

- Para evitar ressecamento, deve-se cobrir o creme com plástico ao reservar.

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 155 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira
Fogão
Liquidificador
Fritadeira
Peneira
Saco De Confeitar
Colher
Panela
Batedor De Arame
Balança
Faca
Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	78	4
Carboidratos (g)	14	5
Açúcares Totais (g)	4.5	
Aç Adicionados (g)	4.3	9
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	81	3
Gorduras Totais (g)	1.7	3
Gorduras Saturadas (g)	0.8	4
Gorduras Trans (g)	0	0