

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)	5.4	
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