

# Sonho Caribenho

2413

---

## Ingredientes

### Massa

40g Fermento Biológico Fresco

---

300ml Água

---

150g Ovos

---

1kg Sonho Sonho

---

### Recheio

200g Coco Ralado Seco

---

135ml Rum

---

550g Abacaxi Em Calda

---

1.35kg Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)

---

### Decoração

100g Coco Ralado Seco

---

175g Cerejas Em Calda

---

160g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

---

40g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

---



## Modo de Fazer

## **MASSA**

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

## **RECHEIO**

01. Picar o abacaxi em cubos pequenos e espremer para retirar o excesso de calda.
02. Misturar o coco ralado seco com o rum.
03. Adicionar o creme de confeiteiro, o abacaxi picado e reservar.

## **DECORAÇÃO**

01. Fazer um corte diagonal na parte superior do sonho até atingir o meio.
02. No lado mais largo do corte, passar geléia pronta e polvilhar sobre ela o coco ralado seco.
03. Sobre o lado mais estreito, polvilhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F.
04. Recheiar os sonhos com o creme reservado, usando um saco de confeitar com bico liso.
05. Decorar cada sonho com uma cereja.

## **Dicas**

- O descanso de mesa pode ser feito após a divisão da massa.

## **Rendimento / Quebra**

30 Unidades de 130 g

## **Validade**

48 horas

## **Equipamentos**

Masseira

---

Fogão

---

Fritadeira

---

Peneira

---

Saco De Confeitar

---

Colher

---

Panela

---

Balança

---

Faca

---

Bico Liso

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):**    % VD (\*)

V. Energético (kcal)	99	5
Carboidratos (g)	15	5
Açúcares totais (g)	5.5	
Aç adicionados (g)	4.6	9
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	69	3
Gorduras totais (g)	3.4	5
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0