

## 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 Gelado F Açúcar Gelado 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 Gelado.
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 Sugerida**

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)              | 3.3 | 5        |
| Gorduras Saturadas (g)           | 2.4 | 12       |
| Gorduras Trans (g)               | 0   | 0        |