

## Ingredientes

### Massa

40g Fermento Biológico Fresco

350ml Água

150g Ovos

100g Chocolate Em Pó

1kg Sonho Sonho

### Decoração

460g Morango

1.1kg Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)

100g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

600g Recheio Morango Recheio Morango

400g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



## 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.

### DECORAÇÃO

01. Cortar o sonho na parte superior em forma de V e retirar a parte da massa cortada.
02. Banhar a parte superior do sonho no Chocolatier ChocoNut e deixar secar por alguns minutos.
03. Em um saco de confeitar com bico frisado, colocar o creme de confeiteiro de um lado e o recheio de morango do outro (para que saiam levemente mesclados quando aplicados).
04. Aplicar o recheio mesclado no centro do sonho.
05. Decorar cada sonho com um morango passado na EL-Geléia Pronta para dar brilho.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

33 Unidades de 120 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Fritadeira

---

Saco De Confeitar

---

Balança

---

Faca

---

Bico Frisado

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	104	5
V. Energético (kJ)	445 kJ	5
Carboidratos (g)	18	6
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	69	3
Açúcares (g)	5.7 g	**
Açúcares totais (g)	9.4	
Aç adicionados (g)	8.4	17
Gorduras totais (g)	2.9	4
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0