

842

## Ingredientes

### Massa

40g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

150g Ovos

1kg Sonho Sonho



## 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 ponto de véu (aproximadamente 2 minutos) em velocidade alta (velocidade 2) ou cilindrar.
04. Abrir a massa com uma bilha até atingir a espessura de 1 cm.
05. Furar a massa e cortar com cortador de 7 cm de diâmetro.
06. Arrumar nas assadeiras e furar o meio com um cortador de 3 cm de diâmetro.
07. Fermentar até o ponto, aproximadamente 60 minutos.
08. Fritar, em óleo a 180°C, a parte de cima do sonho por 2 minutos. Virar e fritar a parte de baixo por mais 2 minutos.
09. Colocar os sonhos em papel absorvente e deixar esfriar por aproximadamente 20 minutos.

**RECHEIO E DECORAÇÃO** or metade do sonho com Chocolatier ChocoNut e polvilhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F na outra metade.

02. Aplicar uma pitanga de creme legere no centro do sonho com um saco de confeitar e bico frisado.

03. Decorar com as frutas passadas na geléia de cobertura.

## Dicas

- Esta sobremesa pode ser servida em um prato decorado a gosto. Como acompanhamento pode ser servido sorvete.

- As frutas da decoração podem ser substituídas por outras frutas a gosto. Framboesa, mirtilo e outras frutas vermelhas podem ser utilizadas.

## Rendimento / Quebra

76 Unidades de 80 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Fritadeira

---

Peneira

---

Saco De Confeitar

---

Colher

---

Balança

---

Pincel

---

Tigela

---

Bico Frisado

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	84	4
V. Energético (kJ)	308 kJ	4
Carboidratos (g)	14	5
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	59	2
Açúcares (g)	5.1 g	**
Açúcares totais (g)	5.2	
Aç adicionados (g)	4.6	9
Gorduras totais (g)	2.6	4
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0