

Sonho De Maçã Com Canela

846

Ingredientes

Massa

40g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

150g Ovos

1kg Sonho Sonho

Recheio e Decoração

170g Açúcar Refinado

6g Canela Em Pó

1.6kg Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela



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 12 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 a 180°C, a parte de cima por 2 minutos, virar e fritar por 2 minutos a parte de baixo. Virar e fritar novamente a parte de cima por mais 1 minuto.
10. Colocar em papel absorvente.
11. Deixar esfriar por aproximadamente 20 minutos.

RECHEIO E DECORAÇÃO

01. Misturar o açúcar com a canela e reservar.
02. Fazer um corte diagonal na parte superior dos sonhos, até atingir o meio.
03. Passar os sonhos na mistura de açúcar e canela.
04. Recheiar as peças com o recheio de maçã com canela.
05. Decorar com a canela em pau.

Dicas

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

Rendimento / Quebra

123 Unidades de 25 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

Masseira

Fritadeira

Colher

Balança

Faca

Tigela

Tabela Nutricional

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

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 110 | 6 |
| V. Energético (kJ) | 469 kJ | 6 |
| Carboidratos (g) | 23 | 8 |
| Proteínas (g) | 1.4 | 3 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.6 | 2 |
| Sódio (mg) | 77 | 3 |
| Açúcares (g) | 0.9 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 14 | |
| Aç adicionados (g) | 13 | 26 |
| Gorduras totais (g) | 1.5 | 2 |
| Gorduras saturadas (g) | 0.6 | 3 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |