

## Ingredientes

### Decoração

100g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
120g	Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

### Massa

40g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
150g	Ovos
1kg	Sonho Sonho

### Recheio

300g	Morango
300g	Pêssego Em Calda
1.3kg	Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)



## 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 25 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 3 minutos; virar, fritar por 3 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 morango e o pêssego em pedaços pequenos.
02. Misturar ao creme legere e reservar.

### DECORAÇÃO

01. Cortar o sonho ao meio e polvilhar a parte do corte com Zeelandia Açúcar Confeiteiro F com auxílio de uma peneira.
02. Recheiar os sonhos com o creme reservado, usando saco de confeitar e bico liso.
03. Decorar com morango ou pêssego passados na geleia pronta.

## Dicas

- O descanso de mesa pode ser feito após a divisão da massa.
- As frutas podem ser substituídas a gosto.
- Não é recomendável utilizar kiwi pois deixa o creme amargo.

## Rendimento / Quebra

60 Unidades de 59 g

## Validade

24 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Fritadeira

---

Peneira

---

Saco De Confeitar

---

Colher

---

Faca

---

Tigela

---

Bico Liso

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	100	5
V. Energético (kJ)	369 kJ	4
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	1.6	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	85	4
Açúcares (g)	5.0 g	**
Açúcares totais (g)	5.0	
Aç adicionados (g)	4.4	9
Gorduras totais (g)	2.8	4
Gorduras saturadas (g)	1.7	9
Gorduras trans (g)	0	0