

Sonho



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico (30g)
- 3 colheres (sopa) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (45g)
- 1 colher (café) de sal (5g)
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga (50g)
- ½ xícara (chá) de leite (100ml)
- 3 1/3 xícaras (chá) de farinha trigo (500g)
- Goiabada cortada em quadradinhos para rechear
- **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** para polvilhar
- 1 litro de óleo para fritar



www.altoalegre.com.br

Modo de Preparo

Em uma tigela dissolva o fermento no [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e sal, quando formar um líquido acrescentar os ovos, o leite e a manteiga. Misturar bem. Colocar aos poucos a farinha de trigo, sovando muito bem a massa até ponto de enrolar. Dividir em bolinhas, rechear com a goiabada e deixar crescer em superfície enfarinhada até dobrar de volume. Fritar em óleo não muito quente e passar no [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#).

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 40 sonhos

