

SONHO

Ingredientes:

- 250gr de farinha de trigo
- 100gr de água morna (ou substituir 50% por leite morno)
- 50gr de açúcar
- 1 unidade de ovo
- 2gr de sal
- 50gr de manteiga
- 5gr de baunilha
- 10gr de fermento biológico seco



Modo de fazer:

1. Faça uma “esponja” com 30gr de farinha, 10gr de açúcar, o fermento e 50% do líquido morno.
 - a. Misturar os ingredientes secos e adicionar aos poucos o líquido morno sempre mexendo muito bem. Vede com filme de PVC e deixe dentro do forno ou micro-ondas (local escuro e sem vento) por 10 minutos.
 - b. Essas quantidades precisam ser descontadas do total da receita, ou seja, na próxima etapa você vai misturar na “esponja” 220gr de farinha (250gr menos 30gr que foi na esponja), 40gr de açúcar (50gr menos 10gr que foi na esponja) e 50ml de líquido morno (100ml menos 50ml que foi na esponja).
2. Aos poucos, adicione os demais ingredientes e sove bem, até obter uma massa macia. Deixe descansar por 20 minutos.
3. Modele a massa, boleando e deixe descansar por 15 minutos.
4. Em seguida, pré-assar por 10 minutos.
5. Frite em óleo a 180°C os dois lados, até ficarem dourados, e escorra em papel.
6. Corte a massa no meio e recheie conforme sua preferência (creme de confeiteiro, doce de leite, etc).
7. Finalize passando em açúcar e canela.



CREME DE CONFEITEIRO TRADICIONAL

- 4 gemas
- 40gr de amido de milho (maizena)
- 80gr de açúcar
- 500ml de leite
- Baunilha a gosto

Dissolva a maizena em um pouco de leite. Misture tudo em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até dar o ponto desejado. Retire da panela e passe todo o creme (ainda morno) em um coador ou peneira. Coloque filme em cima do creme para evitar que o creme entre em contato com o ar. Não é para colocar o filme na borda da tigela para vedar onde está o creme. É para colocar o filme EM CIMA do creme. Não pode haver nenhum ar em contato com o creme, caso contrário vai criar uma crosta na parte superior do creme. Talvez seja melhor colocar num saco plástico (desses para freezer), tirar todo o ar e vedar. Leve o creme a geladeira e deixe até esfriar.

Esse creme leva muito tempo para fazer e esfriar. ENTÃO COMECE A FAZER A MASSA DO SONHO SÓ DEPOIS QUE O CREME ESTIVER PRONTO E FRIO.

Aprenda Como Cozinhar Leite Condensado na Pressão

Aprenda agora como **cozinhar leite condensado na pressão** da maneira certa. Essa é a receita correta de como transformar a **lata de leite condensado** em doce de leite na panela de **pressão** sem vazarem o **leite condensado** da lata e sem explodir sua panela ou dar qualquer tipo de problema.

Siga passo a passo essas instruções. Com esse doce de leite caseiro você pode usar para fazer trufas, rechear bolos, sonhos, donuts, etc e até fazer outros tipos de receitas como o creme alpino, e inclusive fazer seu próprio doce de leite cozinhando a lata de **leite condensado na pressão**, ao invés de comprar ele pronto. Fica ótimo o ponto e para quem quer usar para ponto de bico, para confeitaria, é perfeito! Inclusive você pode fazer o doce de leite com a **lata de leite condensado abre fácil da Nestlé**, pois essa lata suporta ser cozida na panela de pressão.



Ingredientes:

- 1 Lata de Leite Condensado
- Água suficiente para cobrir a lata
- 1/2 colher de sopa de vinagre

Modo de Preparo:

1. Coloque a lata de leite condensado na panela de pressão e cubra com água (deixe passar 1 centímetro acima da lata.)
2. Coloque o vinagre, ele não vai deixar sua panela ficar preta.
3. Cozinhe a lata de leite condensado em fogo baixo.
4. Depois que pegar pressão, deixe o tempo conforme tabela abaixo de pontos de cozimento e desligue o fogo.
5. Abra a panela e retire a lata.
6. Espere a lata esfriar e abra a lata.

Pontos de cozimento do leite condensado:

- 20 min : Claro
- 25 min: Médio
- 30 min: Escuro

Cuidado: NUNCA ou JAMAIS abra a lata ainda quente. O conteúdo está sob pressão e poderá espirrar causando queimaduras graves, principalmente se espirrar nos olhos ou rosto.