

Sonho de Padaria Fofinho e Bem RECHEADO!



Ingredientes da massa

- 1 copo de leite morno (250 ml)
- 10 g fermento biológico seco
- 4 colheres (sopa) de açúcar (48g)
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga (40g)
- 1 colher (café) de sal (3g)
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (700g)

Ingredientes do Recheio

- 1 litro de leite
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar (270 g)
- 4 gemas
- ¾ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

- Óleo o suficiente para fritar
- ¼ xícara (chá) de açúcar de confeitado para polvilhar

Modo de Preparar a Massa

Numa vasilha grande, coloque o leite morno (não muito quente, nem muito gelado, MORNO).



Adicione o fermento biológico seco e misture bem.





Tampe com um pano e deixe por cerca de 3 minutos, quando formar bolhas de ar, retire o pano e acrescente o açúcar, a manteiga SEM SAL, os ovos e a pitada de sal.



Misture tudo com uma colher. Acrescente, AOS POUCOS, a farinha de trigo.





Assim que ficar consistente, comece a amassar com as mãos...

A farinha, é sempre bom deixar um pouco do lado, pois você pode precisar usar mais ou menos. Depende da consistência de SOVA.



Vá sovando em uma superfície, se tiver grudando nas mãos, acrescente mais farinha... o movimento é: ESTICA E PUXA, estica e puxa.



A massa vai ficar bem lisinha e sem grudar nas mãos, esse é o ponto!



Volte na forma que você usou, jogue um pouco de farinha de trigo para não grudar e coloque a massa para descansar. Pode ser no forno desligado ou no microondas desligado.



Deixe uns 30 minutos a 1 hora até DOBRAR de volume.



Agora, PREPARE O RECHEIOS.

Numa panela, coloque 1L de leite, dissolva a farinha de trigo por cima (3/4 xícaras de chá), misture com fuê.





Agora, acrescente o açúcar, a essência de baunilha (pode ser de laranja ou raspas de limão), acrescente também as gemas PASSADAS PELA PENEIRA para remover um pouco o cheiro de OVO.



Agora, misture bem, leve ao fogo MÉDIO e aguarde engrossar.



O creme fica bem brilhante e consistente. Transfira para outra vasilha

e aguarde esfriar esse recheio de baunilha.



Coloque um plástico em contato com o recheio para não formar a película.



Enquanto isso, a massa já cresceu e partiremos para outra etapa.

Divida a massa em PORÇÕES para fazermos os pãezinhos.



Utilize uma **BALANÇA** para pesar, cerca de 60g para cada bolinha.



Você pode fazer no **OLHÔMETRO**, mas se for pra vender, adquira uma balança, não é cara!

Boleie as massinhas. Rendem 20 porções.



Agora, coloque em uma forma retangular enfarinhada. Deixe uma massa

longe 3 cm da outra, pois ainda aumenta de volume.



Cubra com um pano e leve para um local quentinho para crescer mais!

Está pronto para FRITAR.

Coloque no óleo NÃO MUITO QUENTE e aguarde fritar DEVAGAR.



Quando estiver douradinho, retire do óleo e coloque sobre o papel toalha e deixe escorrer. FICAM LINDINHOS E DOURADINHOS...



Pode assar? SIM, mas aí você tem que por numa forma untada com manteiga e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 200º por 35 minutos.

Mas sonho ORIGINAL é FRITO! risos...

Com o recheio já frio, coloque numa manga de confeitar com algum bico de boca larga (pode ser pitanga aberto) ou só cortar a ponta da manga.





Agora, pegue os pãezinhos já fritos e douradinhos e abra ao meio, porém NÃO DIVIDA ELE NO MEIO, só abra um pouco para por o recheio.



Fica bem macio por dentro. Agora, vamos rechear deliciosamente em forma de círculo com a manga de confeitar.





Prontinho!

Dica: peneire açúcar gelado ou de confeitiro em cima dos sonhos!



Você pode por em vasilinhas de plástico para vender!

Espero que tenha curtido MUITO...