



Receita de Sufganiot Parve para Chanuka



Receita de Sufganiot (Sonhos) para Chanuca. Rende aproximadamente 20 unidades.

Ingredientes

250 gr de farinha de trigo

1 gema

1 colheres (chá) de açúcar

1 tablete de fermento fresco
1,5 colher de sopa de óleo
1 pitada de sal
1 1/2 xícara de água
óleo para fritar

Modo de Preparo

Dissolver o fermento na água e deixar descansar por 15 minutos.

Numa vasilha grande misturar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa bem macia.

Cobrir e deixar crescer por duas horas em lugar resguardado. Amassar um pouco para retirar o ar.

Abrir com o rolo de macarrão em superfície enfarinhada, numa altura de 2 cm.

Cortar em círculos com a ajuda de um copo. Deixar crescer mais 30 minutos cobertos com um pano.

Colocar bastante óleo numa panela; esquentar bem e fritar os sonhos até ficarem dourados dos dois lados.

Dica: Não coloque muitos sonhos de uma vez na panela. Certifique-se que você terá espaço suficiente para virá-los sem problemas. Sacrifique um sonho, abrindo-o ao meio para ver se não está cru por dentro. Caso esteja, ajuste a temperatura do óleo. O processo todo não é nada demorado, e em poucot empo você terá seus sonhos prontinhos.

Copyright © 2007 - 2020 by Moshiko Produções

Developed by [Artfos](#) & [Moshiko Connection](#)

All Rights Reserved.