



## Receita de Sufganiot (Sonhos) Chalavi para Chanuka



Receita testada de Sonhos Lácteos. E aprovada!

### *Ingredientes:*

2 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

160 ml de leite, em temperatura ambiente

490g de farinha de trigo  
70g de açúcar  
3/4 de colher de chá de sal

3 ovos, em temperatura ambiente

100g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente

### *Modo de Preparo:*

Misture bem o leite com os ovos.

Coloque na batedeira a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Faça um buraco no meio destes ingredientes, e coloque a mistura de leite e ovos.

Sove a massa, usando o gancho, por uns 3-4 minutos. Continue sovando, e vá acrescentando a manteiga, aos poucos. Continue sovando, por 5-6 minutos, ou até a manteiga ter se incorporado totalmente, resultando em uma massa macia e um pouco mole, mas sem grudar muito nas mãos (precisei colocar mais 3 colheres de sopa niveladas de farinha, para isso).

Desligue a batedeira, cubra a massa com plástico filme, e leve para descansar em geladeira entre 6 a 15 horas (a minha ficou 14hs na geladeira).

Cubra uma assadeira grande com um pano de prato e polvilhe a superfície com farinha de trigo.

Retire a massa da geladeira, polvilhe a superfície de trabalho com farinha de trigo e abra a massa usando um rolo, formando um quadrado com 30cm com pouco mais de 1cm de altura. Usando um cortador redondo, corte discos de massa e coloque-os na assadeira preparada (quis fazer sonhos menores, então usei um cortador com 6,5cm).

Cubra a assadeira com um pano de prato e deixe fermentar em temperatura ambiente por aproximadamente 2 horas, ou até dobrarem de altura e ficarem bem inflados.

Enquanto isso, coloque o óleo pra esquentar numa panela grande e funda e coloque um prato grande coberto com papel toalha ao lado, para escorre-los.

Quando o óleo atingir uma temperatura entre 175°C e 180°C, aos poucos, coloque os sonhos para fritar, lembrando de não colocar muitos de uma vez. Assim que dourarem embaixo, vire-os com uma escumadeira para dourarem do outro lado (os meus, como eram pequenos, ficaram aproximadamente 1min, 1min e meio de cada lado).

Coloque os sonhos já fritos e deixe-os até que esfriem por completo.

Recheie com soce de leite, brigadeiro, geléia de sua preferência.

[ Fonte: <http://mammafoodie.blogspot.com> ]

