

Rendimento: 40 sonhos



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (café) de sal
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 100 ml de leite
- 500 g de farinha de trigo
- goiabada para recheio (a gosto)
- 1 l de óleo
- **Açúcar Refinado Alto Alegre (para polvilhar)**

Modo de Preparo

Em uma tigela dissolver 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**.

Tempo de preparo: 2 horas.