

Nome do produto: SONHO & DONUTS

Descrição: Pré mistura para o preparo de sonho.

Receita:

1 kg de SONHO E DONUTS
320 ml de água
100g de ovos (aprox. 2 unidades)
50g de fermento fresco

Modo de preparo:

- Colocar a mistura na masseira e os ovos, ir acrescentando a água aos poucos, bater por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o fermento fresco bater na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu;
- Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com plástico e deixar descansando por 15 minutos;
- Bolear e fermentar por aproximadamente 1 hora;
- Fritar no óleo com temperatura 180°C.
- Colocar em cima de um papel para absorver o óleo;
- Esperar esfriar, rechear e polvilhar açúcar confeiteiro.

Para o produto assado:

- Se preferir, assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 180°C ou forno turbo com temperatura 150°C por aproximadamente 15 minutos.
- Esperar esfriar e rechear;
- Untar levemente com óleo (se preferir, derreter a margarina ou manteiga) e polvilhar o açúcar confeiteiro.

OBS: Se utilizar fermento instantâneo adicionar junto com a mistura, no começo do processo.

Validade: 4 meses a partir da data de fabricação.

Embalagem: Caixa de 10kg.

Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.

Código de barra: 7898915120301