

# BEM CASADO "LITORAL"

## INGREDIENTES

### MASSA:

MASSA: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

200 g de margarina

2 ovos

200 g de fécula de batata

1 colher (sopa) fermento químico

1 colher (café) canela em pó

### RECHEIO:

RECHEIO: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) farinha de trigo

100 g de creme de leite

2 bananas nanica (maduras e amassadas)

1 colher (sopa) de manteiga

50 g de chocolate branco (picado)

### CALDA:

CALDA: 1 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de açúcar

50 ml de licor de cacau

### COBERTURA:

COBERTURA: 1 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

1/ colher (café) de canela em pó

1/2 xícara (chá) de castanha de caju (ou outra) moída

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

MASSA: Misture a fécula com açúcar, canela e fermento.

Adicione os ovos, a margarina e misture bem.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando, até que a massa solte das mãos.

Abra a massa e corte (utilizando um cortador redondo ou quadrado).

Coloque em uma assadeira levemente untada.

Leve ao forno médio preaquecido em 220º C até secar por aproximadamente 12 minutos.

#### RECHEIO:

RECHEIO:Em uma panela, coloque a metade do leite condensado e a farinha de trigo, mexendo bem.

Adicione o restante dos ingredientes, misture bem e leve ao fogo, mexendo até ferver.

Abaixe o fogo e continue mexendo até que comece a aparecer o fundo da panela.

Espere esfriar e utilize frio.

#### CALDA:

CALDA:Coloque a água e o açúcar em uma panela e leve ao fogo, deixando ferver por 5 minutos.

Retire do fogo e misture o licor.

Utilize ainda morno.

#### COBERTURA:

COBERTURA:Misturar todos os ingredientes.

Após assar a massa e esfriar, recheie-a.

Passe na calda e na cobertura.

Deixe descansar por, pelo menos, 1 hora para formar uma casquinha açucarada e embale.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14270-bem-casado-litoral.html>