

BEM CASADO DIFERENTE

INGREDIENTES

125g de açúcar (3/4 de xícara de chá)
3 claras
3 gemas peneiradas
raspas da casca de 2 laranjas (1 e 1/2 colher de sopa)
1 colher (chá) de baunilha
180 g de farinha de trigo (1 ½ xícara de chá)
1/2 colher (sopa) de fermento em pó
400 g de doce de leite gelado
açúcar de confeiteiro para decorar a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque 125 g de açúcar, 3 claras, 3 gemas peneiradas e bata bem em velocidade alta até formar um creme claro (aproximadamente 10 minutos).

Com a batedeira ainda ligada junte as raspas da casca de 2 laranjas, 1 colher (chá) de baunilha e bata até misturar.

Desligue a batedeira, adicione peneirando aos poucos 180 g de farinha de trigo com ½ colher (sopa) de fermento em pó e misturando delicadamente com um batedor de arame.

Transfira a massa para um saco de confeiteiro com bico liso.

Em seguida, com ajuda de um aro (com cerca de +/- 4 cm de diâmetro) faça marcas circulares numa assadeira untada e enfarinhada para servir de molde para os bem-casados.

Coloque a ponta do bico de confeiteiro em cada marca circular da assadeira e vá fazendo os discos.

Leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C por +/- 10 minutos ou até dourar.

Retire do forno e deixe esfriar.

Pegue um disco de massa (já assado) coloque uma porção de doce de leite gelado e cubra com outro disco de massa formando um sanduíche.

Repita o mesmo procedimento até terminarem os ingredientes.

Em seguida, polvilhe açúcar de confeiteiro a gosto e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19681-bem-casado-diferente-2.html>