

BEM-CASADO SIMPLES DA ADRI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 claras em neve firmes

6 gemas peneiradas

2 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de farinha de trigo com fermento

2 colheres (sopa) de fécula de batata

1 pitada de sal

açúcar de confeitado para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado cozida na pressão por 30 minutos

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma.

Acrescente as colheres de farinha uma a uma e misture.

Acrescente a fécula de batatas e o açúcar.

Asse em um tabuleiro coberto com papel-manteiga untado e enfarinhado em forno médio (180° C) até a massa assar (aproximadamente 60 minutos).

Após a massa amornar, corte com cortador circular e recheie com o doce de leite.

Polvilhe açúcar e embrulhe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20739-bem-casado-simples-da-adri.html>