BEM-CASADOS COM COULINS DE DAMASCOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos inteiros

150 g açúcar refinado

3 g açúcar, de vinila ou vanilina, ou 3 colheres de essência de baunilha

240 g farinha de trigo

5 g fermento em pó

300 g de açúcar refinado (para polvilhar o bem casado)

CALDA DE COCO:

Calda de coco:150 g de açúcar refinado

200 ml de leite de coco

colins (geleia) de damascos a gosto

200 g de damascos picados

50 ml de água

100 g de açúcar

RECHEIO TRUFADO:

Recheio trufado:100 g de nozes triturados

500 g de chocolate branco

150 g de creme de leite (caixinha)

200 g de colins de damascos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque o açúcar refinado e os ovos na batedeira por aproximadamente 10 minutos (ou dobrar de volume).

Em outro recipiente, peneire o trigo e o fermento e reserve.

Quando os ovos tiverem dobrado de volume, vá acionando o trigo e fermento peneirando novamente.

Vá misturando com o misturador ou colher (não faça na batedeira, pois devem ficar com algumas pelotas e não dissolva).

Em uma manga de confeitar com bico perlé 1 A, vá distribuindo a massa aos poucos em medalhões.

Deixe assar por 10 minutos, ou até começar a dourar.

Em seguida, coloque a calda nos bem-casados.

CALDA DE COCO:

Calda de coco:Misture o açúcar, o leite de coco e mexa.

COLINS DE DAMASCOS:

Colins de damascos:Coloque todos os ingredientes no fogo médio até ficar incorpado (aproximadamente 10 minutos).

Espere esfriar.

RECHEIO TRUFADO:

Recheio trufado:Misture o chocolate derretido ao creme de leite.

Vá misturando e mexendo.

Acrescente as nozes e o colins.

PARA RECHEAR:

Para rechear:Coloque na manga de confeitar o damasco trufado e vá colocando uma medalha.

Tampe com a outra e, depois, é só embalar como desejar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22355-bem-casados-com-coulins-de-damascos.html