BEM-CASADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:9 ovos

225 de açúcar

350 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:800 g lata de doce de leite itambé

CALDA:

Calda:300 g xícaras (chá) de açúcar cristal

500 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos, até a massa ficar leve e fofa.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo peneirada.

Misture delicadamente até que fique homogêneo.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar no forno médio (180° C) preaquecido por cerca de 10 minutos.

Enquanto isso faça a calda.

CALDA:

Calda:Coloque o açúcar, a água, em uma panela e leve para aquecer no fogo, misturando até virar calda.

MONTAGEM:

Montagem:Para montar o bem-casado, corte a massa, coloque o doce de leite em uma bolachinha e depois cubra com calda.

Em seguida, peneire o açúcar cristal por cima dos bem-casados.

Embrulhe com papel celofane e decore com fitas ou flores.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24757-bem-casados.html