

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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