

RECEITA BÁSICA DE BEM-CASADO

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de maisena
- 1 colher de essência de baunilha
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- margarina para untar
- 3 colheres(sopa) de açúcar de confeitado para polvilhar
- 1/2 kg doce de leite para recriar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e junte o açúcar aos poucos.

Acrescente as gemas, uma a uma, a farinha, a maisena, a baunilha e o fermento, batendo a cada adição.

Divida a massa em 2 partes iguais e coloque em 2 formas retangulares untadas e forradas com papel-manteiga também untado.

Leve ao forno alto, preaquecido por 15 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Corte pequenos discos com um cortador de biscoitos ou a borda de um cálice, passe o doce de leite em um dos discos e cubra com o outro até terminar a massa.

Polvilhe com o açúcar de confeitado e aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25883-receita-basica-de-bem-casado.html>