BEM CASADO DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos (claras em neve e gemas)

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amêndoas moídas

1 colher de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 xícara de amêndoas picadas grosseiramente

CALDA:

Calda:500 g de açúcar de confeiteiro

200 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Com as claras em neve, bata aos poucos, o açúcar, as gemas, a farinha, a amêndoa e o fermento.

Preaqueça o forno por 10 minutos.

Coloque a massa em uma forma retangular untada e com papel manteiga.

Deixe de 10 a 20 minutos em forno médio.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite e as amêndoas, mexa deixando levantar fervura e até que o creme engrosse.

Reserve e deixe esfriar.

CALDA:

Calda:Em uma panela, junte o açúcar e a água e deixe ferver.

Banhe os bem casados, após recheá-los.

DICA DE SABORES:

Dica de sabores:Para sabor de limão, acrescente suco de 1 limão e raspa de 2 limões à massa e para o recheio 1 lata de leite condensado e suco de 1 limão.

Para o sabor de chocolate, acrescente 1/2 xícara de cacau em pó e para o recheio 1 lata de leite condensado, 100 g de chocolate derretido e 1 lata de creme de leite.

DICA DE EMBALAGEM:

Dica de embalagem:Você pode comprar embalagens já prontas, ou pode utilizar guardanapos coloridos, têm mais opções de estampas e cada guardanapo rende 4 embalagens. Consigo comprar um pacote desses guardanapos por R$ 2,00 e rendem 80 embalagens.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34614-bem-casado-de-amendoas.html