

BEM BEIJADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

3 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:5 colheres de sopa de leite condensado

4 colheres de sopa de coco ralado

1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos e o açúcar em uma batedeira por 10 minutos.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo levemente até a massa ficar homogênea.

Desligue a batedeira e junte o fermento em pó. Misture cuidadosamente.

Coloque a massa em um saco para confeitar e pingue porções da massa em uma assadeira untada. Deixe espaço entre elas para que cresçam.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 5 minutos.

Retire da assadeira ainda quente.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque uma colherada do recheio em um círculo de massa e cubra com outro.

Polvilhe açúcar por cima para enfeitar.