

# MASSA PARA BEM CASADO

## INGREDIENTES

250 g de margarina  
8 colheres (sopa) de açúcar refinado  
6 gemas sem pele  
6 claras batidas em neve (ponto firme)  
8 colheres (sopa) de farinha de trigo (peneiradas)  
10 gotas de baunilha  
folha de papel manteiga  
tabuleiro tamanho 30x40 cm

## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata a margarina e o açúcar até obter um creme.  
Após o creme ficar bem clarinho, adicione aos poucos e bata devagar, as gemas sem a pele até ficar homogêneo.  
Acrescente a farinha de trigo, ainda batendo devagar, até o creme ficar firme.  
Desligue a batedeira e acrescente as claras em neve.  
Com a ajuda de uma espátula, misture delicadamente as claras para que fique um creme fofo.  
Misture a baunilha.  
Pegue o tabuleiro, umedeça com água e fixe a folha de papel manteiga.  
Coloque a massa e espalhe.  
Asse em forno preaquecido a 200°C e deixe assar por 10 minutos ou até ficar um pouco douradinho.  
Deixe esfriar.  
Use um cortador redondo (pequeno). Recorte os bem casados.  
Use o recheio de sua preferência. Salpique açúcar impalpável.  
Embrulhe.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35897-massa-para-bem-casado.html>