

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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