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