

BEM CASADOS DOCE BANDIDO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa:6 ovos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá fermento em pó
- 1 colher de sopa de essência de sua preferência

CALDA:

- Calda:1 vidro de leite de coco
- 2 xícaras de chá de açúcar

RECHEIO:

- Recheio:1 lata de leite condensado (cozido na pressão por 25 minutos)
- 200 g de nozes trituradas
- 2 colheres de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa:Bata os ovos por uns 15 minutos até virarem uma espuma clara.
- Em seguida coloque a açúcar sem deixar de bater e acrescente a essência.
- Junte a farinha aos poucos peneirando por cima da massa com muita delicadesa.
- Misture com muito cuidado com o fuê, coloque o fermento sempre com muita leveza para não pesar a massa. Faça círculos com um copinho de café (para ter referência nos tamanhos) em uma forma untada e enfarinhada coloque a massa em um saco de confeitar e as pingue nesses círculos.
- Em seguida coloque no forno preaquecido a 180°C por 7 a 10 minutos.
- Não podem ficar dourados.Passe a calda neles ainda na forma quente com a ajuda de um pincel, com muita suavidade.
- Em seguida polvilhe o açúcar e deixe esfriar e secar por 4 horas.

RECHEIO E MONTAGEM:

- Recheio e montagem:Cozinhe a lata de leite condensado, misture as nozes trituradas e o creme de leite para ficar

mais fácil de rechear.

Pegue as massas sempre de 2 em duas (as bolinhas não ficam perfeitas mas você pode com a ajuda de um cortador redondo pequeno modelar).

Coloque uma colher de café cheia de recheio em uma das partes da massa e coloque outra por cima.

Embrulhe em papel próprio para bem casados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38934-bem-casados-doce-bandido.html>