

BEM CASADO PROFISSIONAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos (claras e gemas separadas)

1 colher de chá de água

6 colheres de sopa rasas de açúcar peneirada

6 colheres de sopa cheias de farinha de trigo peneirada

1 colher de sopa de emulsificante para sorvete

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

1 colher de café de essência de sua preferência

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 1 vidro de leite de coco

1 xícara de chá de açúcar

1/4 de colher de café de ácido cítrico

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a água nas gemas com um garfo.

Bata as claras em neve, adicione as gemas aos poucos.

Ainda batendo, adicione o açúcar aos poucos, adicione um pouco da farinha, o emulsificante e o restante da farinha aos poucos, o ponto certo é a massa cair delicadamente.

Adicione o fermento e a essência, dê uma batidinha só pra misturar e pronto.

MONTAGEM:

Montagem: No verso de uma forma fazer círculos do mesmo tamanho, colocar papel manteiga por cima e com auxílio de um aplicador de chantilly com bico penê ir aplicando a massa nos círculos, deixando aparecer a borda do papel.

Levar ao forno preaquecido até dourar.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe uma ou 2 latas de leite condensado na panela de pressão por 5 minutos após começar a chiar. Só abra a panela depois de frio, coloque o leite condensado num aplicador de chantilly.

MONTAGEM:

Montagem:Solte a massa do papel manteiga com a ajuda de uma espátula virando um lado sim e outro não. Aplique no centro de cada massa que esteja virada uma quantidade de recheio e com a outra banda feche pressionando com cuidado.

COBERTURA:

Cobertura:Misture todos os ingredientes numa travessa, menos o açúcar refinado.

Com o auxílio de um pincel de cozinha pincele a massa com a mistura e polvilhe com açúcar refinado o quanto baste.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39185-bem-casado-profissional.html>