

BEM-CASADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 xícaras de doce de leite

CALDA:

Calda: 1 xícara de água quente

3 xícaras de açúcar

Açúcar de confeitador para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater 8 claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar até ficar branco. Acrescentar a essência de baunilha. Por, aos poucos, a farinha de trigo e o fermento. Adicionar as claras em neve delicadamente. Untar uma forma e enfarinhar. Assar em forno preaquecido a 180°C até que a massa esteja dourada.

Deixar esfriar, cortar o bolo ao meio e rechear com o doce de leite.

COBERTURA:

Cobertura: Colocar o açúcar e a água para ferver.

Cobrir o bolo com a calda e depois polvilhar com açúcar de confeitador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46963-bem-casado-2.html>