BEM CASADO TRADICIONAL

INGREDIENTES

6 ovos

100 de açúcar peneirado

200 gramas de trigo peneirado

100 ml de leite

1 colher de cafe de essência de baunilha

20g de fermento

MODO DE PREPARO

Deixar o forno pre aquecendo a 180 graus celsius

Bater as claras em neve e reservar

Bater bem o açucar e as gemas, ate ficar cremoso

Depois, misturar o trigo(case use a fécula também, pode misturar agora) junto com o leite

Depois colocar a essência de baunilha

Misturar as claras em neve e misturar na mao, sem batedeira pra não perder a estrutura das claras

Por ultimo, colocar o fermento e misturar com a espatula também

Colocar na assadeira untada com manteiga e forrada com papel manteiga

Colocar pra assar

O ideal e assar um dia antes de cortar pra ele nao se desfazer

Depois e so rechear conforme a sua preferencia

Alternativa para deixar o bolo mais fofinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5146-bem-casado-tradicional.html