BEM CASADOS

INGREDIENTES

360g de manteiga ou margarina

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de amido de milho (maisena)

3/4 xícara (chá) de açúcar (150g)

3 colheres (sopa) de fermento em pó

4 1/2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

900 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

Prepare os biscoitos: misture a manteiga,a farinha de trigo, o amido de milho, o açúcar e o fermento.

Junte 3 colheres (sopa) de água e trabalhe bem a massa com as mãos.

Abra a massa entre duas folhas de plástico (use saquinhos próprios para congelamento, prestando atenção para ver se a embalagem diz que não são tóxicos) e remova o plástico de cima.

A massa deve ficar com uma espessura de 3 mm.

Corte os biscoitos com cortador redondo de 5cm.Você também pode usar a boca de uma xícara de café ou de um cálice.

Amasse as sobras da massa,abra-a novamente e vá cortando os biscoitos até acabar.

Tire os biscoitos do plástico com a ajuda de uma espátula.

Acomode os biscoitos em assadeiras untadas e leve ao forno médio,preaquecido,por 12 minutos ou até que comecem a dourar.

Prepare o glacê: numa vasilha rasa,misture o açúcar de confeiteiro com 9 colheres(sopa) de água.

Retire os biscoitos da assadeira e espere até que eles esfriem.

De preferência,coloque-os sobre uma grade para que o ar possa circular de maneira uniforme entre eles,facilitando a secagem.

Use uma colher de chá para colocar um pouco de doce de leite sobre metade dos biscoitos.

Com a outra metade,cubra os biscoitos "recheados" e faça uma leve pressão para que o doce de leite se espalhe no meio deles.

Com uma pequena espátula ou o cabo de uma colherinha de café,limpe os excessos de doce que por acaso "vazarem".

Apoie um bem-casado de cada vez num garfo sobre a vasilha com o glacê.Com Uma colher,"regue" cada docinho com a calda.

Coloque os bem-casados sobre uma grade para que sequem de maneira uniforme.

Se você não tiver uma grade, use uma assadeira forrada com papel alumínio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53248-bem-casados-2.html