

# 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 confeitiro  
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 confeitiro 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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