

RECEITAS ESCRITAS CURSO GRATUITO DE BEM CASADOS



POR DAIANA DIAS



BEM CASADO

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 colher de chá de água
- 6 colheres de sopa rasa de açúcar (60g)
- 6 colheres de farinha de trigo (140g)
- 1 colher sopa de emulsificants p sorvete
- 1 colher sopa rasa de fermento em pó
- 1 colher chá essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Separe as claras dos ovos, coloque a água nas gemas e misture, leve para batedeira o açúcar e as claras bata por 10 minutos, acrescente as gemas, e bata mais 5 minutos, acrescente farinha de trigo aos poucos batendo e o emulsificante até dobrar de volume, crescente o fermento e por fim a essência.
- Leve tudo para o saco de confeitar e goteje em uma folha de papel manteiga, leve ao fogo médio até começar a dobrar levemente, retire assim que começar a dourar.
- Espere esfriar e solte com a ajuda de uma espátula.





RECHEIO DOCE DE LEITE SUAVE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Leve o leite condensado para cozinhar na pressão por 50 minutos após pegar pressão, desligue espere esfriar e acrescente o creme de leite na panela,
- Misture até ponto de recheio caindo em blocos, deixe esfriar.





CALDA PARA BEM CASADO

INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de chá de açúcar refinado (150g)
- ¼ de colher de café de ácido cítrico
- Açúcar refinado suficiente para polvilhar

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes menos o açúcar de polvilhar e separe um pincel,
- Quando retirar o bem casado do forno, ainda morno e sem soltar, com auxílio de um pincel mele toda superfície dele com a calda em seguida polvilhe o açúcar refinado com auxílio de uma peneira.
- Espere secar e solte com auxílio de uma espátula.

