



www.fenadoce.com.br

BEM-CASADO

Ingredientes

3 claras
6 gemas
250g de açúcar
250g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparar

1. Bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma, sempre batendo;
2. Acrescente o açúcar, aos poucos, sempre batendo, até fazer bolhas;
3. Junte a farinha de trigo e o fermento, levemente;
4. Unte e enfarinhe uma assadeira e coloque a massa às colheradas;
5. Leve ao forno quente até começar a dourar;
6. Depois de assados os esquecidos, com o auxílio de uma faca faça uma cova e recheie com ovos moles, unindo os dois esquecidos;
7. Cubra com o glacê e coloque os confeitos ainda molhados.



Ninguém resiste.

Glacê de bem-casados

Ingredientes

500g de açúcar refinado
1 xícara de água

Modo de preparar

1. Faça a calda até o ponto de bala mole;
2. Despeje numa tigela e bata até o ponto de massa;