



BEM-CASADOS

Rendimento: 30 unidades

Tempo de preparo: 30 min

Tempo de forno: 15 min

Tempo de descanso: 23 h

Tempo total: 23 h 45 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

MASSA

½ xícara (chá) de fécula de batata (70 g)

½ xícara (chá) de farinha de trigo (55 g)

1 colher (café) de bicarbonato de sódio (2 g)

1 colher (café) de fermento em pó (2 g)

4 ovos (240 g)

3 colheres (sopa) de açúcar refinado UNIÃO (60 g)

Papel Manteiga para forrar

RECHEIO

1 lata de leite condensado (395 g)

½ xícara (chá) de leite (100 ml)

1 colher (sopa) rasada de amido de milho (8 g)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)

filme plástico para alimento para cobrir

CALDA

2 xícaras (chá) de açúcar refinado UNIÃO (320 g)

½ xícara (chá) de água fervente (100 ml)

MONTAGEM

Papel alumínio para forrar

Celofane para embrulhar

papel crepom para embrulhar

Fitas para decorar

Modo de preparo:

MASSA

1) Preaqueça o forno a 180°C. Forre as costas de uma assadeira grande (30 x 22 cm) com papel manteiga e reserve.

2) Em uma tigela, peneire a fécula, a farinha, o bicarbonato e o fermento. Reserve.

3) Na batedeira, bata os ovos com o açúcar refinado UNIÃO por 15 minutos,

até formar um creme fofo e esbranquiçado.

4) Desligue a batedeira e junte delicadamente a mistura peneirada, até formar uma massa homogênea.

5) Sobre as costas da assadeira, pingue com uma colher ou saco de confeitar pequenas porções de massa (aproximadamente 4,5cm de diâmetro), mantendo um espaço de 3 cm entre elas para não grudar.

6) Asse no forno preaquecido, de 10 a 15 minutos sem deixar dourar.

7) Com uma espátula, descole os discos de massa. Reserve para montagem.

RECHEIO

8) Em uma panela de pressão, cozinhe o leite condensado por 10 minutos a partir do início da pressão. Espere sair toda a pressão e retire a lata. Espere esfriar antes de abrir. Reserve.

9) Em uma panela, em fogo médio dissolva o amido no leite e junte a manteiga e o leite condensado cozido reservado.

10) Cozinhe mexendo até engrossar. Desligue o fogo, cubra com filme plástico e reserve até esfriar.

CALDA

11) Em uma tigela, misture o açúcar refinado UNIÃO com a água até obter uma calda rala. Reserve.

MONTAGEM

12) Forre uma assadeira grande com papel alumínio e reserve.

13) Uma dois discos de massa recheando-os com 1 colher (chá) do recheio reservado.

14) Passe-os na calda reservada e deixe secar sobre papel alumínio por pelo menos de 11.

15) Em seguida vire-os e deixe-os secar novamente por mais 12 horas ou até formar uma casquinha fina de açúcar cristalizado em todo o bem-casado.

16) Embale em papel celofane e em papel crepom ou tecido e arremate com um laço de fita.

DICAS

Caso queira, despeje a massa crua em assadeira retangular (42 x 30cm), e depois de assada corte círculos com um cortador de 4,5cm.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses.

Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.