

BEM-CASADOS

INGREDIENTES (MASSA): 6 ovos, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar, 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 pitada de sal, 1 colher (chá) de essência de baunilha.

MODO DE FAZER: Bater os ovos com o açúcar por cerca de 10 minutos. Desligar a batedeira e acrescentar, ao poucos, a farinha de trigo, o fermento, o sal e a essência de baunilha. Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido a 200° C, por cerca de 20 minutos, aproximadamente. Retirar do forno, pincelar com a calda e cobrir com açúcar refinado ou glaçucar. Cortar a massa, usando o cortador redondo nº 3. Coloque o recheio usando um saco de confeitar.

RECHEIO: Doce de leite.

CALDA: 1 xícara (chá) de água, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar, 1 pedaço de casca de laranja.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo todos os ingredientes por cerca de 5 minutos. Deixar amornar e pincelar a massa do bolo.

