

BEM-CASADO TRADICIONAL

INGREDIENTES (MASSA): 6 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar refinado, 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (café) de cremor tártaro, 1 colher (chá) de fermento em pó,

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve, acrescentar o açúcar e bater bem. Adicionar as gemas uma a uma, batendo bem. Misturar aos poucos a farinha de trigo, o cremor tártaro e o fermento em pó. Assar em forma untada.

CALDA: 1 xícara (chá) de água, ½ xícara (chá) de açúcar, 1 pedaço de casca de laranja.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo todos os ingredientes até ferver. Deixar amornar, regar os bem-casados e peneirar com açúcar refinado

BEM NASCIDO

INGREDIENTES (MASSA): 6 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar refinado, 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (café) de cremor tártaro, 1 colher (chá) de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve, acrescentar o açúcar e bater bem. Adicionar as gemas uma a uma, batendo bem. Misturar aos poucos a farinha de trigo, o cremor tártaro e o fermento em pó. Assar em forma para rocambole untada. Cortar em pedaços de 10cm, rechear e enrolar. Deixar na geladeira por 2 horas, passar ganache e levar de volta à geladeira. Decorar com transfer.

GANACHE

INGREDIENTES: 200g de chocolate branco, 50 ml de creme de leite.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, misturar o creme de leite e deixar descansar.