

## BEM CASADO

**Ingredientes (massa):** 4 claras, 4 gemas, ½ xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 colher (café) de essência de baunilha.

**Modo de preparo:** Em uma batedeira coloque as claras, o açúcar e bata até ficar firme e em ponto de neve. Acrescente as gemas, a essência de baunilha e bata até virar um creme bem cremoso. Tire da batedeira e adicione a farinha de trigo já misturada com o fermento em pó. Mexa levemente com um fuê. Coloque em um saco de confeitar e pingue com bico de confeitar perlê em uma assadeira para o bem-casado já untado e enfarinhado e leve ao forno, 180°C por aproximadamente 15 minutos. Depois de assado, deixe esfriar, recheie e banhe na calda de açúcar. Deixar descansar cerca de 24 horas para embalar.

## CALDA

**Ingredientes:** 400 g de açúcar, 100ml de água morna.

**Modo de fazer:** Em um recipiente coloque o açúcar, a água morna e misture bem.

