

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-CASADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES (MASSA): 6 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar refinado, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 1 colher (sobremesa) 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 chocolate e o fermento em pó. Assar em forma untada.

CALDA DE COCO: 200 ml de leite de coco, 1 xícara (chá) de leite fervido, ½ xícara (chá) de açúcar.

MODO DE FAZER: Ferver o leite e deixar esfriar. Misturar aos demais ingredientes e regar os bem-casados. Peneirar com o açúcar refinado.

SUGESTÕES DE RECHEIO: doce de leite, doce de coco, doce de nozes, brigadeiro.