

Bem-Casado



☐ Massa

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo

☐ Recheio

- 1 lata de **Leite MOÇA®**

☐ Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

Massa:

Em uma batedeira, bata os **ovos** e o açúcar por cerca de 5 minutos, até obter uma massa de consistência leve e fofa. Junte o fermento em pó e desligue a batedeira. Acrescente a farinha de **trigo** aos poucos, mexendo levemente com um batedor de arame até ficar homogênea. Coloque a massa em um saco de confeitar e pingue porções da massa em uma assadeira untada com **manteiga** e polvilhada com farinha de **trigo**, deixando espaço entre elas. Leve ao forno médio-alto (200° C), preaquecido, por cerca de 8 minutos ou até ficar firme e levemente dourado. Retire da assadeira ainda quente e reserve.

Recheio:

Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA. Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada com água suficiente para cobri-la por completo. Tampe a panela, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 20 minutos (contados após início da fervura). Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Com auxílio de uma espátula, espalhe cerca de 1 colher (chá) do doce de leite sobre um disco de massa reservado e cubra com outro disco, formando um sanduíche. Reserve-os.

Calda:

Dissolva o açúcar em meia xícara (chá) de água morna até obter uma calda grossa. Apoie cada doce reservado em um garfo e, com o auxílio de uma colher, banhe-o com a calda. Deixe secar sobre uma grelha, em lugar arejado, até formar uma casquinha branca de açúcar.

Para embalar:

Antes de embalar, prepare o papel, cortando papel celofane e papel crepom em quadrados de 20 cm. Depois de secos, embrulhe os doces primeiro com celofane, depois com o crepom. Arremate com um laço de fita.

DICAS:

- A massa fofa e aerada deve ser levada ao forno o mais rápido possível. Evite demorar muito para assá-la, assim os discos de massa ficarão fofos e macios depois de assados.
- Cuidado com o ajuste do tempo de forno. Em poucos minutos, os

discos de massa ressecam demais e viram biscoitinhos. Em equipamentos mais potentes, o tempo de forno pode ser menor.

- A calda fica mais fácil de ser manuseada se estiver morna. Você pode deixá-la aquecida em banho-maria para facilitar o banho dos bem-casados.

Congelamento:

Deve ser mantido em congelador por até 3 meses, desde que não tenha sido finalizado com a cobertura (calda de açúcar). Após descongelamento e finalização com a calda, deve ser consumido em até 3 dias.