

# Bolo bem casado

## INGREDIENTES

- Para o bolo
- 6 ovos
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de café de essência de baunilha
- Para o recheio e cobertura
- 2 latas de leite condensado
- Açúcar de confeitado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

1. Bater as claras em neve com uma pitada de sal
2. Colocar o açúcar aos poucos e depois as gemas e a essência de baunilha
3. Bater até ficar um creme leve
4. Desligar a batedeira e misturar delicadamente a farinha de trigo e o fermento
5. Levar ao forno preaquecido por 20 minutos em forma untada e polvilhada com farinha de trigo
6. Desinformar morno
7. Cozinhar as latas de leite condensado na panela de pressão por 45 minutos
8. E abrir somente depois de fria
9. Cortar o bolo ao meio, recheio com o doce de leite
10. Polvilhar o açúcar de confeitado.