



BEM-CASADO



BEM-CASADO TRADICIONAL



Ingredientes:

7 ovos (claras separadas das gemas).
7 colheres (sopa) de açúcar.
1 colher (café) de essência de baunilha.
7 colheres (sopa) de farinha de trigo.
1 colher (chá) de fermento em pó.
Margarina para untar. Açúcar para polvilhar.

Recheio:

2 latas de leite condensado.

Modo de Preparo:

Para o recheio, cozinhe o leite condensado na pressão, um por vez, por 30 minutos. Retire da pressão e deixe esfriar totalmente antes de abrir. Na batedeira, bata as claras em neve firme, acrescente as gemas, uma a uma, o açúcar e a baunilha, batendo até ficar leve e fofo. Retire da batedeira e misture levemente a farinha peneirada e o fermento. Despeje em uma forma retangular média, forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, deixe esfriar, corte em círculos com um cortador, deixe esfriar e recheie com o leite condensado cozido unindo duas partes de massa como bolachas recheadas. Polvilhe com açúcar e embrulhe com papel celofane. Conserve na geladeira até o momento de servir.

BEM-CASADO COM NOZES



Ingredientes:

Massa :

3 Ovos Açúcar.

1/2 xícara de chá de Açúcar.

1 Colher de sobremesa de Essência de Baunilha.

3 colheres de sopa de margarina.

1/2 xícara de chá de Farinha de Trigo.

1 Colher de sobremesa de Amido de Milho.

1 Colher de sobremesa de Fermento em pó

Recheio:

2 xícaras de chá de Doce de leite cremoso.

2 colheres de sopa de Creme de leite.

1/2 xícara de chá de Nozes picadas.

Calda:

1/2 Quilo de Açúcar

Para decorar:

3 colheres de sopa de Doce de leite cremoso.

Modo de Preparo:

Massa : Bata as claras em neve e aos poucos, incorpore as gemas peneiradas, o açúcar, a baunilha e a margarina. Desligue a batedeira e misture delicadamente a farinha, o amido e o fermento. Unte e enfarinhe uma assadeira redonda com 30 cm de diâmetro e despeje a massa. Asse em forno médio alto preaquecido (220°C) por aproximadamente 30 minutos ou até dourar levemente. .

BEM-CASADO COM NOZES



Retire do forno e desenforme ainda quente.

Recheio:

Misture o doce de leite, o creme de leite e as nozes e reserve. Corte o bolo já frio ao meio no sentido do comprimento e recheie.

Calda:

Leve uma panela ao fogo com o açúcar e 1 xícara (chá) de água e espere ferver. Regue a superfície do bolo com essa calda ainda quente e espere esfriar.

Para decorar:

Decore com o doce de leite fazendo um grande traço em sua superfície

BEM-CASADO DE BAUNILHA



Ingredientes:

Massa:

6 ovos.

75 g (7 colheres de sopa) de açúcar.

Raspas de 1 limão.

1 colher (chá) de extrato de baunilha.

100 g (3/4 de xícara) de farinha de trigo.

1 colher (chá) de fermento em pó.

Recheio:

400 g de doce de leite.

Calda:

320g (2 xícaras) de açúcar de confeitado.

120 ml (1/2 xícara) de água.

Modo de Preparo:

Peneire a farinha de trigo com o fermento. Separe as claras das gemas dos ovos. Peneire as gemas para tirar a película. Coloque os ovos para bater com 1/3 do açúcar, por uns 5 minutos. A mistura vai aumentando de volume, acrescente mais 1/3 e bata mais 5 minutos, deixando que a mistura cresça mais. Ao final, acrescente os últimos 1/3 de açúcar e bata por mais 5 minutos. Retire da batedeira, acrescente as raspas de limão e o extrato de baunilha. Acrescente também o fermento e a farinha peneirados. Misture bem com a ajuda de um fouet (batedor de arame) ou colher. Pré-aqueça o forno a 180°C.

BEM-CASADO DE BAUNILHA



Em um papel manteiga faça círculos com a massa, usando um saco de confeitar ou uma colher, deixando cerca de 2 cm entre cada um. Asse por 7 a 8 minutos, até que doure. Não pode passar muito do tempo senão vira um biscoito. Depois de prontos, retire as bolinhas ainda quentes do papel manteiga e quando elas esfriarem, se precisar corte com um aro de 4 cm de diâmetro para que fiquem todas iguais. Cuidado para não assar demais para não ficarem duros como um biscoito. Recheie com o doce de leite e una as duas partes da massa. Sempre recheie a parte que ficou em contato com a assadeira. Misture a água e o açúcar e leve ao fogo até formar uma caldinha. Umedeça com essa calda com a ajuda de um pincel. Deixe secar uma meia hora pelo menos e umedeça o outro lado deles também. Deixe secar por cerca de 6 horas. Já podem ser embrulhados. Sugiro serem feitos com no máximo uns 2 ou 3 dias de antecedência da festa e guardados já embrulhados.

BOLO BEM-CASADO



Ingredientes:

Pão-de-ló:

4 ovos, claras e gemas separadas.

2 xícaras de chá de farinha de trigo.

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar.

1 colher de sopa de fermento em pó.

1 xícara de chá de água quente.

1 pitada de sal.

Leite para umedecer o pão de ló.

Uma forma alta de 20 cm.

Açúcar impalpável para decorar.

Recheio de doce de leite:

250 ml de leite.

225 gramas de doce de leite.

3 gemas.

20 gramas de amido de milho.

Modo de Preparo:

Pão-de-ló: Forre o fundo da forma com papel manteiga, em seguida unte e enfarinhe as laterais. Pré aqueça o forno a 200 graus. Peneire a farinha junto com o fermento e reserve. Bata as gemas com a água quente até triplicar de tamanho, comece a juntar o açúcar de colher em colher até obter um creme bem fofo. Transfira a mistura para uma tigela grande e reserve. Limpe muito bem a tigela da batedeira não deixando nenhum resíduo da mistura de gemas. E então bata as claras em neve. Reserve.

BOLO BEM-CASADO



Aos poucos mas sem demora, junte a farinha à mistura de ovos, sempre misturando a massa com movimentos circulares de baixo para cima. Junte as claras em neve também delicadamente e com movimentos circulares de baixo para cima. Assim que estiver tudo bem misturado, despeje a massa na forma preparada e leve ao forno quente. Asse a 200 graus por 10 minutos e depois abaixe a temperatura para 180 graus e asse por mais 20 minutos ou até que passe no teste do palito. Deixe esfriar completamente antes de desenformar e cortar. Recheio de doce de leite : Esquente o leite com o doce de leite. Enquanto isso, misture o amido de milho com as gemas em outra tigela. Assim que a mistura do doce de leite estiver quente (não precisa ferver), jogue por cima das gemas e misture bem. Volte toda a mistura à panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar. Quando o creme ferver continue mexendo bem por 3 minutos. Retire do fogo, transfira para outra tigela e bata com a batedeira até amornar (se você estiver com pressa) e cubra com plástico filme em contato. Leve o creme à geladeira até gelar por completo.

Montagem:

Assim que o pão de ló estiver frio, corte em 3 camadas. Para isso você deve medir a altura do bolo e dividir em 3 partes iguais. Faça uma marcação usando um palito de dente para saber onde deverá ser o primeiro e o segundo corte. Use uma faca de pão para cortar. Acomode a primeira camada sobre o prato que você vai servir o bolo bem casado

BOLO BEM-CASADO



Umedeça com a superfície do bolo com uma colher de leite ou no máximo duas pra não molhar demais. Cubra com 1/3 do creme de doce de leite. Repita o processo na segunda camada e cubra com a última camada de bolo. Então finalize cobrindo com o restante do creme de doce de leite. (não use leite no topo do bolo) Usando uma peneira, polvilhe açúcar impalpável sobre o bolo e leve a geladeira.

SUPER COMBO
Tudo sobre

Confeitaria

BEM-CASADO NA TAÇA



Ingredientes:

Pão-de-ló:

4 ovos.

2 copos (de 200 ml) de açúcar.

2 copos (de 200 ml) de farinha de trigo.

1 copo (200 ml) de leite.

1 colher de sopa de fermento em pó.

Doce de leite:

12 litros de leite.

250 gramas de açúcar.

Calda de chocolate:

12 litros de leite.

250 gramas de chocolate em pó meio amargo.

250 gramas de açúcar.

2 colheres de sopa de mel.

12 colher de sobremesa de bicarbonato.

Modo de Preparo:

Pão-de-ló:

Misturar a gema e o açúcar e bater bem. Colocar farinha de trigo e fermento. Depois colocar a clara de neve bem devagar. Por último colocar o leite morno. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 200° C até que esteja corado. Enfie um palito depois de 40 minutos. Se sair limpo, estará pronto.

BEM-CASADO NA TAÇA



Doce de leite:

Levar a uma panela o açúcar e o leite e mexer sem parar até que apareça o fundo da panela e que a mistura ganhe cor de doce de leite.

Calda de chocolate:

Leve todos os ingredientes numa panela até que a mistura tenha ponto de calda.

Montagem: Numa taça bonita, alta e transparente, coloque um pedaço de pão-de-ló de 6cmx6cm, em média. Cubra com uma bola generosa de sorvete de creme, coloque o doce de leite em cima e, em seguida, a calda de chocolate.

Confeitaria