

BEM CASADO

Ingredientes (massa): 6 ovos, 7 colheres (sopa) de açúcar, 8 colheres (sopa) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de manteiga derretida, 1 colher (sopa) de maisena, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, 1 colher (café) de essência de baunilha.

Modo de preparo: Separar as claras das gemas. Passar as gemas pela peneira, juntar as claras e o açúcar e bater até dobrar de volume. Adicionar a essência de baunilha e misturar bem. Adicionar a farinha de trigo (misturada com a maisena e o fermento) aos poucos, mexendo com fuet. Por fim acrescentar a manteiga derretida e misturar bem. Levar para assar em forma baixa untada e enfarinhada.

CALDA

Ingredientes: ½ xícara de açúcar, 1 xícara de água morna, casca de limão.

Modo de fazer: Ferver todos os ingredientes e passar no bolo ainda quente. Logo em seguida, jogar açúcar glaçúcar ácido cítrico.

RECHEIO: Doce de leite.

