

BEM CASADO TRADICIONAL

INGREDIENTES

6 ovos

100 de açúcar peneirado

200 gramas de trigo peneirado

100 ml de leite

1 colher de café de essência de baunilha

20g de fermento

MODO DE PREPARO

Deixar o forno pré aquecendo a 180 graus celsius

Bater as claras em neve e reservar

Bater bem o açúcar e as gemas, até ficar cremoso

Depois, misturar o trigo (case use a fécula também, pode misturar agora) junto com o leite

Depois colocar a essência de baunilha

Misturar as claras em neve e misturar na mão, sem batedeira para não perder a estrutura das claras

Por último, colocar o fermento e misturar com a espátula também

Colocar na assadeira untada com manteiga e forrada com papel manteiga

Colocar para assar

O ideal é assar um dia antes de cortar para ele não se desfazer

Depois é só rechear conforme a sua preferência

Alternativa para deixar o bolo mais fofo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5146-bem-casado-tradicional.html>