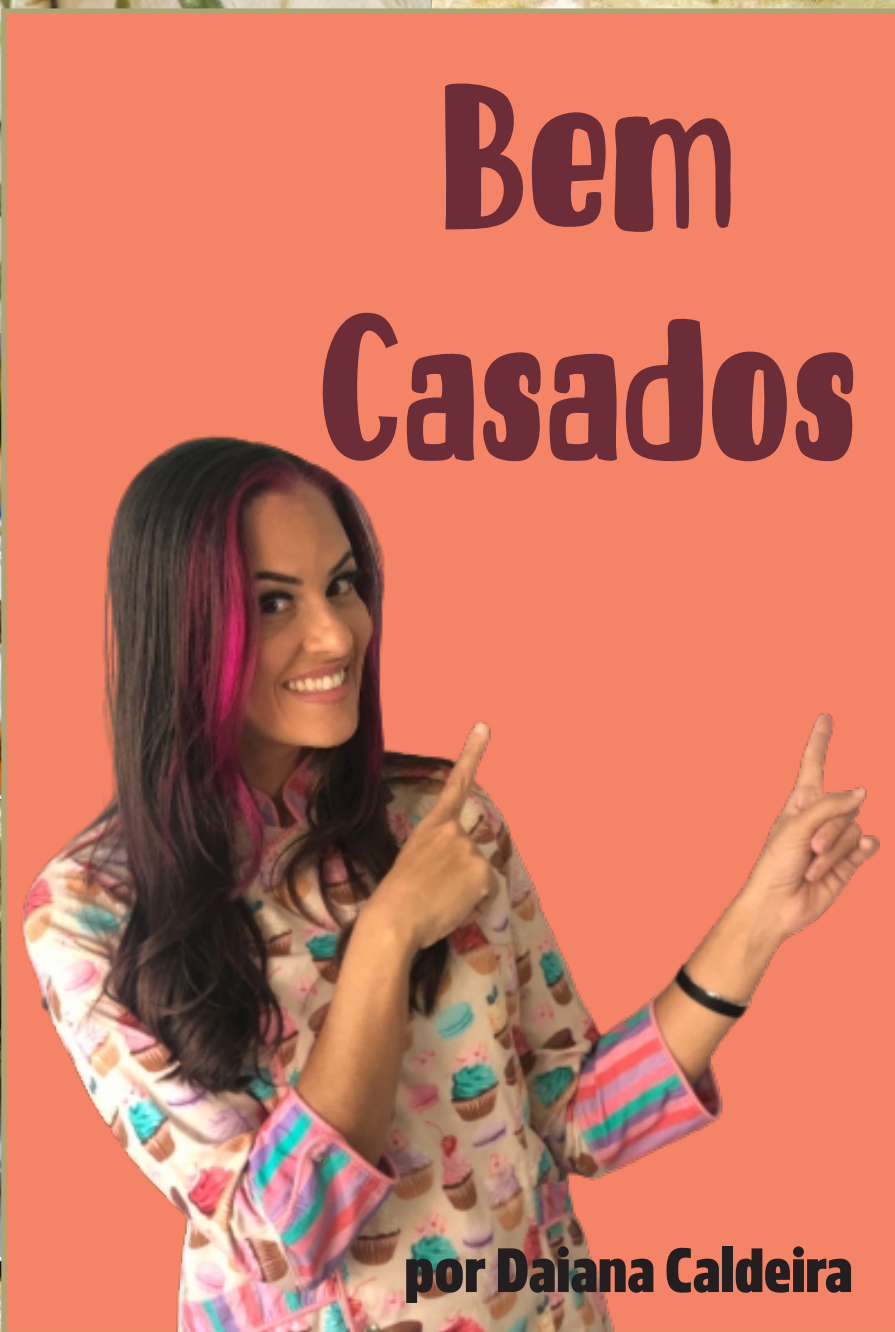




# Bem Casados



**por Daiana Caldeira**





## ÍNDICE

<b>BEM CASADO</b>	<b>3</b>
<b>BEM CASADO DE CHOCOLATE</b>	<b>4</b>
<b>BEM CASADO DE MORANGO</b>	<b>5</b>
<b>BEM CASADO DE CHURROS</b>	<b>6</b>
<b>RECHEIO BABA DE MOÇA</b>	<b>7</b>
<b>RECHEIO BABA DE MOÇA COM COCO</b>	<b>8</b>
<b>RECHEIO DOCE DE LEITE SUAVE</b>	<b>9</b>
<b>RECHEIO DE CHOCOLATE</b>	<b>10</b>
<b>CALDA PARA BEM CASADO</b>	<b>11</b>
<b>MONTAGEM DO BEM CASADO</b>	<b>12</b>





## BEM CASADO

### INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 colher de chá de água
- 6 colheres de sopa rasa de açúcar (60g)
- 6 colheres de farinha de trigo (140g)
- 1 colher sopa de emulsificants p sorvete
- 1 colher sopa rasa de fermento em pó
- 1 colher chá essência de baunilha

### MODO DE PREPARO

- Separe as claras dos ovos, coloque a água nas gemas e misture, leve para batedeira o açúcar e as claras bata por 10 minutos, acrescente as gemas, e bata mais 5 minutos, acrescente farinha de trigo aos poucos batendo e o emulsificante até dobrar de volume, crescente o fermento e por fim a essência.
- Leve tudo para o saco de confeitar e goteje em uma folha de papel manteiga, leve ao fogo médio até começar a dobrar levemente, retire assim que começar a dourar.
- Espere esfriar e solte com a ajuda de uma espátula.





# BEM CASADO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 colher de chá de água
- 6 colheres de sopa rasa de açúcar (60g)
- 4 colheres de farinha de trigo (100g)
- 2 colheres de sopa de chocolate pó 70%
- 1 colher sopa de emulsificants p sorvete
- 1 colher sopa rasa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

- Separe as claras dos ovos, coloque a água nas gemas e misture, leve p batedeira o açúcar e as claras bata por 10 minutos, acrescente as gemas, e bata mais 5 minutos, acrescente farinha de trigo e o chocolate em pó misturado aos poucos batendo e o emulsificante até dobrar de volume, por fim crescente o fermento.
- Leve tudo para o saco de confeitar e goteje em uma folha de papel manteiga, leve ao fogo médio até começar a dobrar levemente, retire assim que começar a dourar.
- Espere esfriar e solte com a ajuda de uma espátula.







## BEM CASADO DE MORANGO

### INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 colher de chá de água
- 6 colheres de sopa rasa de açúcar (60g)
- 4 colheres de farinha de trigo (100g)
- 2 colheres de sopa de nesquik
- 1 colher sopa de emulsificants p sorvete
- 1 colher sopa rasa de fermento em pó

### MODO DE PREPARO

- Separe as claras dos ovos, coloque a água nas gemas e misture, leve p batedeira o açúcar e as claras bata por 10 minutos, acrescente as gemas, e bata mais 5 minutos, acrescente farinha de trigo e o nesquik misturado aos poucos batendo e o emulsificante até dobrar de volume, por fim crescente o fermento.
- Leve tudo para o saco de confeitar e goteje em uma folha de papel manteiga, leve ao fogo médio até começar a dobrar levemente, retire assim que começar a dourar.
- Espere esfriar e solte com a ajuda de uma espátula.





# BEM CASADO DE CHURROS

## INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 colher de chá de água
- 6 colheres de sopa rasa de açúcar (60g)
- 6 colheres de farinha de trigo (150g)
- 1 colher sopa rasa de canela
- 1 colher sopa de emulsificants p sorvete
- 1 colher sopa rasa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

- Separe as claras dos ovos, coloque a água nas gemas e misture, leve p batedeira o açúcar e as claras bata por 10 minutos, acrescente as gemas, e bata mais 5 minutos, acrescente farinha de trigo e a canela misturado aos poucos batendo e o emulsificante até dobrar de volume, por fim crescente o fermento.
- Leve tudo para o saco de confeitar e goteje em uma folha de papel manteiga, leve ao fogo médio até começar a dobrar levemente, retire assim que começar a dourar.
- Espere esfriar e solte com a ajuda de uma espátula.





## RECHEIO BABA DE MOÇA

### INGREDIENTES

- 1 cx de leite de coco (200ml)
- 1 xícara de açúcar
- 1 cx de leite condensado
- 6 gemas
- 1 colher de sopa de amido de milho

### MODO DE PREPARO

- Dissolva o amido no leite condensado leve para panela com açúcar, 6 gemas, ligue o fogo e espere dar ponto de recheio firme ,por fim acrescente o leite de coco e volte ao fogo para tornar engrossar.
- Desligue o fogo e deixe esfriar.





## RECHEIO BABA DE MOÇA COM COCO

### INGREDIENTES

- 1 cx de leite de coco (200ml)
- 1 xícara de açúcar
- 1 cx de leite condensado
- 6 gemas
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 100 g de coco ralado sem adição de açúcar

### MODO DE PREPARO

- Dissolva o amido no leite condensado leve para panela com açúcar, 6 gemas, ligue o fogo e espere dar ponto de recheio firme, por fim acrescente o leite de coco e o coco ralado volte ao fogo para tornar engrossar.
- Desligue o fogo e deixe esfriar.







## RECHEIO DOCE DE LEITE SUAVE

### INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

### MODO DE PREPARO

- Leve o leite condensado para cozinhar na pressão por 50 minutos após pegar pressão, desligue espere esfriar e acrescente o creme de leite na panela,
- Misture até ponto de recheio caindo em blocos, deixe esfriar.





## RECHEIO DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 33% ou Nescau

### MODO DE PREPARO

- Dissolva o chocolate em pó em um pouco do creme de leite e leve para o fogo, acrescente o leite condensado e o restante do creme de leite e mexa até ponto de recheio, reserve e deixe descansar.





## CALDA PARA BEM CASADO

### INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de chá de açúcar refinado (150g)
- ¼ de colher de café de ácido cítrico
- Açúcar refinado suficiente para polvilhar

### MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes menos o açúcar de polvilhar e separe um pincel,
- Quando retirar o bem casado do forno, ainda morno e sem soltar, com auxílio de um pincel mele toda superfície dele com a calda em seguida polvilhe o açúcar refinado com auxílio de uma peneira.
- Espere secar e solte com auxílio de uma espátula.





## MONTAGEM DO BEM CASADO

- Depois de seco e retirado do papel manteiga.
- Pegue 2 bandas do bem casado e recheie com o recheio da sua preferência.
- Colocando os recheio num saco de confeitar.
- Junte as duas metades e enrole no papel celofane.
- E depois enrole no pale decorado próprio para bem casado.

