Bolo Bem-Casado!

Bolo Bem Casado!

Dizem que o bem-casado é servido no final das festas de casamento para trazer sorte e prosperidade aos noivos recém casados. Simbolizando assim a união e o compromisso mútuo entre os pares. WKP

Podemos encontrar esse bolinho em várias versões e ocasiões, desde aniversários, batizados e nascimento e com o formato de bolo grande ou com outros recheios sem o tradicional doce de leite. É tão gostoso e fácil de fazer, que não pode faltar nas ocasiões especiais.

O Bolo bem-casado é um dos preferidos de minha filha e foi o pedido dela para ser o bolo de seu último aniversário. A receita daqui é a tradicional com um tipo mousse de doce de leite, em formato de bolo pelado e enfeitado com bolachas

champanhe para dar um acabamento super bonito. Mas você pode usar a sua criatividade e dar um toque pessoal!

Ingredientes:

Massa:

8 ovos

8 colheres (sopa) de açúcar

7 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e cobertura:

2 latas de leite condensado

1/2 lata de creme de leite sem soro

Calda:

3 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

Guarnição:

Bolachas Champanhe cortadas de um lado na altura do bolo

Modo de Fazer:

Pão de ló:

Bata as claras em neve. Reserve.

Bata as gemas com o açúcar até ficar um creme bem claro.

Com a batedeira ligada adicione a farinha de trigo. Acrescente as claras em neve e misture delicadamente. Por fim coloque o fermento e incorpore à massa devagar.

Divida a massa em duas formas redondas, de 20 cm de diâmetro aproximadamente, untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno pré-aquecido à 180ºC por aproximadamente 30 minutos ou até o bolo assar. O bolo estará assado quando você enfiar um palito no meio dele e o palito sair limpo.

Recheio e cobertura:

Coloque o creme de leite para gelar para que o soro separe do creme.

Coloque as 2 latas de leite condensado numa panela de pressão cobrindo com uns 4 dedos de água acima da lata. Feche a panela e leve ao fogo alto. Assim que pegar pressão, abaixe o fogo e conte 20 minutos. Desligue o fogo e deixe a panela esfriar. Retire as latas e deixe esfriar na geladeira.

Misture o leite condensado com o creme de leite sem soro. Deixe na geladeira até o momento de rechear para ficar bem firme.

Calda:

Numa panela coloque o açúcar e a água e leve ao fogo até virar uma calda.

Montagem:

Depois de frios, cortar os dois bolos ao meio, molhar as massas com a calda e colocar o recheio em todas as camadas.

Cobrir com a última metade, molhar novamente com a calda. Deixar uma xícara do recheio para grudar as bolachas na lateral do bolo, arrematar com uma fita e peneirar açúcar de confeiteiro por cima do bolo na hora de servir.