

Rendimento: 25 bem casados



Ingredientes

Massa:

- 6 ovos
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 200 g de farinha de trigo
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Sugestões de recheio:

- Doce de leite ou brigadeiro

Calda:

- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 ½ xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Bater os ovos inteiros por 10 minutos, acrescentar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com a essência de baunilha e bater novamente. À parte, peneirar todos os ingredientes secos e reservar. Quando a mistura de ovos e **Açúcar Refinado Alto Alegre** estiver bem batida, retirar da batedeira e colocar sobre ela os ingredientes secos reservados e misturar delicadamente. Colocar em um saco de confeitar e pingar a massa em uma assadeira forrada com papel manteiga. Assar em forno médio (180°C) até que estejam douradinhos. Unir as duas bolachas com o recheio de sua preferência e reservar.

Calda: Misturar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com a água e deixar ferver até obter ponto de fio fraco. Desligar o fogo, acrescentar a essência e banhar os bem casados, escorrendo o excesso em uma grelha. Deixar secar por aproximadamente 12 horas e embalar.

Tempo de preparo: 1 hora e meia (mais 12 horas para secar).