

Bem-Casado na Jarra/Pote

Faz 5 jarras grandes

Ingredientes

8 ovos separados: gemas e claras

10 colheres de sopa de açúcar - 130 g (peneirar)

13 colheres de sopa de farinha de trigo - 260 g (peneirar)

1 colher de chá rasa de fermento

raspas de 2 limões

1 lata de leite condensado

2 gemas

1 lata de creme de leite

suco de 1 limão

3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro

açúcar de confeitiro para decorar

Modo de Fazer

1. Antes de começar a fazer o bolo, lavar bem as jarras e ferver em água por 15 minutos (inclusive as tampas).

2. Colocar a lata de leite condensado para cozinhar (fechada) em uma panela grande com água por 2 horas. **Só abra a lata quando ela estiver fria!!!!**
3. Forrar duas formas retangulares (40 x 38 cm) com papel manteiga
4. Bater as claras em neve em ponto bem firme com uma pitada de sal
5. Acrescentar as gemas (eu gosto de tirar a pele das gemas para diminuir o cheiro de ovo, você pode furar a pele e tirá-la ou peneirar) e bater bastante
6. Acrescentar o açúcar e bater mais
7. Desligar a batedeira e incorporar a farinha de trigo e as raspas de limão, incorporando levemente. Mexer sempre de baixo para cima para não perder o ar da massa
8. Por último, colocar o fermento e mexer com cuidado
9. Dividir a massa nas duas formas e levar ao forno por aproximadamente 10 minutos ou até que a massa esteja cozida (testar com um palito) - 180 °C
10. Em uma panela, colocar o leite condensado cozido, duas gemas e o creme de leite. Mexer sempre até dar uma consistência de recheio.
11. Fazer uma calda com o suco de limão e o açúcar de confeitiro
12. Com um cortador redondo levemente maior que o diâmetro da sua jarra/pote, cortar os círculos de bolo.
13. Colocar o primeiro círculo dentro do pote, pincelar com um pouco da calda de limão e acrescentar o doce de leite. Colocar outro círculo de bolo e amassar um pouco o doce de leite para que ele fique bem aparente nas bordas da jarra/pote. Repetir essa operação.

14. Para dar o acabamento final, salpicar com açúcar de confeiteiro. No caso do meu bem-casado, coloquei um papel recortado em formato de coração para dar um efeito interessante. Retirar o papel com cuidado, após polvilhar.
15. E que sejam felizes para sempre!

