

### **BEM-CASADO**

**Ingredientes (massa):** 1  $\frac{1}{4}$  xícara (chá) de farinha de trigo, 4 ovos, 1 colher (sopa) de amido de milho,  $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de açúcar, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 colher (chá) de baunilha, 2 colheres (sopa) de água.

**Modo de preparo:** Bater os ovos com o açúcar por 10 minutos. Misturar a farinha de trigo, o amido e o fermento e peneirar nessa mistura. Misturar aos poucos, intercalando com a água. Levar para assar em forma enfarinhada e untada até ficar levemente dourado. Retirar do forno, deixar esfriar um pouco e passar a calda com um pincel. Peneirar com açúcar refinado misturado com glaçúcar. Deixar secar, cortar e rechear.

### **CALDA PARA REGAR O BOLO**

**Ingredientes:** 1 xícara (chá) de água,  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de açúcar, cascas de laranja.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até ferver (cerca de 2 minutos).

### **OUTROS INGREDIENTES**

$\frac{1}{2}$  xícara (chá) de açúcar refinado,  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de glaçúcar.

