



# RECEITAS DA FIA

## Bolo Casamenteiro

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-casamenteiro](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-casamenteiro)

Aprenda a fazer o tradicional bolo de Santo Antônio em casa. Uma receita caseira e bem gostosa que vai super bem com um cafézinho!

Bolo Casamenteiro, unknown

 60 min

 8 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 5 [ovos](#)
- 140g de [açúcar](#)
- 120ml de água
- 8ml de [essência de baunilha](#)
- 140g de [farinha de trigo](#)
- 10g de [fermento](#)

#### RECHEIO

- 500g de [doce de leite](#)
- 200g de [creme de leite](#)

#### COBERTURA

- 150g de [açúcar de confeiteiro](#)

## Modo de Preparo

### MASSA

1. Em uma tigela, separe as gemas da clara e inicie batendo as claras em velocidade média por 5 minutos ou até dobrar de volume.
2. Em seguida, adicione as gemas e bata por mais 4 minutos em uma velocidade um pouco mais alta.
3. Pré aqueça o forno a 180°C por no mínimo 10 minutos.
4. Na sequência, acrescente o açúcar e deixe bater em uma velocidade baixa.
5. Ainda com a batedeira ligada, acrescente a água e a essência aos poucos.
6. Finalizada essa etapa, pegue outra tigela e acrescente metade da massa líquida e vai adicionando a farinha de trigo aos poucos.
7. Por fim, acrescente o fermento e misture.
8. Leve a massa em uma forma untada (aro 20cm) a 180° C por aproximadamente 25 minutos, ou até que esteja dourado em cima e as laterais desgrudadas da forma.
9. Retire do forno, deixe esfriar.

### RECHEIO

1. Misture o doce de leite com o creme de leite e leve ao fogo baixo.
2. Mexa até levantar fervura e o recheio ficar cremoso.
3. Deixe esfriar na geladeira com um plástico em contato com o recheio.
4. Após esfriar, utilize para rechear a massa.

### COBERTURA

1. Com o auxílio de uma peneira salpique o açúcar por cima do bolo de maneira uniforme.