

Biscoitos Casadinhos Colombo



Ingredientes do biscoito:

- 3 ovos inteiros
- 24 gemas
- 400g de açúcar refinado
- 600g de farinha de trigo
- 50g de amido de milho
- 6 claras
- 200g de açúcar refinado
- 1 colher (café) suco de limão

Ingredientes da calda:

- 400g de açúcar refinado
- 300ml de água

Ingredientes do recheio:

Podem ser variados: doce de leite, goiabada mole, baba de moça, creme de damasco etc.

* **Rendimento: 200 unidades**

Modo de preparar os biscoitos:

- Peneire os ovos inteiros e as gemas e bata na batedeira juntamente com as 400g de açúcar refinado, até ficar um creme fofo e esbranquiçado.
- Peneire a farinha de trigo e o amido de milho 3 vezes seguidas.
- Misture com cuidado as farinhas ao creme de gemas.
- Bata as claras com o suco de limão e o restante do açúcar até ficar em neve firme.
- Misture com cuidado as claras em neve ao creme de gemas e coloque a massa em um saco de confeitar com bico liso médio.
- Unte uma assadeira com um pouco de óleo e cubra com papel-manteiga.
- Faça pequenos montinhos de massa em filas até preencher os espaços.
- Deixe espaços livres, pois a massa cresce bem. É fundamental que os montinhos sejam do mesmo tamanho.
- Asse em forno médio a 150°C por uns 15 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar um pouco.

Modo de preparar a calda:

- Leve ao fogo o açúcar e a água; deixe ferver por 3 minutos.
- Retirar a panela do fogo e mantenha a calda aquecida.

Montagem:

- Pincele os biscoitos com a calda quente; deixe esfriar e secar.
- Monte os casadinhos, retire-os da folha e coloque um pouco do recheio no centro do biscoito, cobrindo-o com outro, sem recheio, para formar o par de casadinhos.

Receita da Confeitaria Colombo