

As minhas Receitas

Suspiros II



Ingredientes: 1 chávena de claras de ovo
3 chávena de açúcar
0 totaste de raspa de casca de limão

Instruções de preparação:

Coloque tudo na panela e misture bem. Leve ao fogo baixo , até o momento que colocando o dedo dentro da mistura não consiga mais mantê-lo . Depois de ligado o fogo não pode mais mexer. Bata na batedeira , em velocidade máxima , junto com as raspas de casca de limão , até ficar em ponto bem duro. Unte uma assadeira com pouca manteiga e pingue os suspiros . Pode também fazer com um saco de confeiteiro. Leve para assar em forno baixo , com a tampa do forno entreaberta. Espere corar um pouco em baixo e retire do forno. Depois de estarem bem frios guarde num recipiente fechado.

Sugestões Adicionais: