

Molotof de caramelo



Ingredientes: 8 unidade de clara de ovos
8 colher de sopa de açúcar
0 totaste de caramelo

Instruções de preparação:

Comece por bater as claras em castelo e vá colocando o açúcar, uma colherada de cada vez enquanto for batendo. Acrescentar o caramelo a gosto (normalmente até ficar com uma tonalidade de café com leite). Colocar numa forma de buraco previamente untada de caramelo. Segue-se a fase de maior importância na preparação do Molotof (pois a única parte que exige maior cuidado é no controlo da temperatura e tempo de cozedura): Pré-aqueça o forno a 180°. Coza o Molotof durante 8 minutos e deixe repousar durante 30 minutos antes de retirar do forno. Após retirar do forno, desenforme de imediato. Não abra o forno durante os cerca de 38 minutos em que o Molotof estará a ser cozinhado, pois a diferença de temperatura "estragará" o preparado.

Sugestões Adicionais: