SUSPIRO RECHEADO



Licenciado para - André Luiz Souza de Almeida - 03317348500 - Protegido por Eduzz.com

SUSPIRO

200 G DE CLARAS
400 G DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL
SUMO DE 1 LIMÃO
10 G DE PASTA DE BAUNILHA

MODO DE PREPARO DA MASSA

- **BATA AS CLARAS ADICIONANDO O AÇÚCAR DE POUCO A POUCO;**
- **ADICIONE O SUMO DE LIMÃO E A BAUNILHA E DEIXE O MERENGUE BATER ATÉ PICO FIRME.**
- **USE IMEDIATAMENTE!**
- **ASSE A 100 GRAUS (OU NA TEMPERATURA MÍNIMA DO SEU FORNO COM A PORTA ENTRE ABERTA) ATÉ QUE ELE ESTEJA SECO COMPLETAMENTE.**

- PODE TINGIR O SUSPIRO COM CORANTE EM GEL OU EM PÓ (CUIDADO COM A QUANTIDADE DO EM GEL PARA NÃO DESANDAR O SEU SUSPIRO)

CREME DE LIMÃO

1 LEITE CONDENSADO
SUMO DE 2 LIMÕES

Jéssica Azevedo
GASTRONOMIA

Licenciado para - André Luiz Souza de Almeida - 03317348500 - Protegido por Eduzz.com