

SUSPIRO CASEIRO

INGREDIENTES

5 claras

2 xícaras de açúcar refinado (ou confeiteiro)

5 gotas de limão (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve com a batedeira

Após estarem firmes, adicione o açúcar (de preferência peneirado), e as gotas de limão

Bater por alguns minutos até estar bem firme, se pegar com a colher não vai escorrer

Utilize uma forma de alumínio e forre com papel manteiga

Para fazer os suspiros pode

Colocar em forno preaquecido a 120

Neste tempo e temperatura vão ficar durinhos por fora e macios por dentro

Caso prefira mais secos por inteiro, diminuir a temperatura e aumentar o tempo (há quem deixe por 2 horas a 100

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12590-suspiro-caseiro.html>