

SUSPIROS FÁCEIS DE 3 INGREDIENTES!

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) açúcar de confeiteiro (345g)

4 claras (160g)

1 pitada sal

Papel Manteiga para forrar

Manteiga sem sal para untar

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar de confeiteiro com as claras e o sal em uma batedeira por 15 a 25 minutos ou até obter picos firmes

Forre uma assadeira baixa com papel-manteiga, molde os suspiros com um saco de confeitas com bico pitanga

Asse em forno preaquecido (120°C) por 1 hora ou até os suspiros ficarem bem secos. Sirva em seguida

Dicas

O tempo de bater do suspiro vai variar conforme a potência da batedeira. Assim, é muito importante verificar o ponto de picos firmes

Os suspiros precisam ser assados em temperatura baixa para não queimarem nem derreterem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13140-suspiros-faceis-de-3-ingredientes.html>