

SUSPIROS COLORIDOS BEM FÁCEIS DE FAZER! DELICIOSOS!

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de claras de ovo (em temperatura ambiente)

1 e 1/2 xícara (chá) açúcar

Raspas de 1 limão

Corante em pó ou corante em gel na cor que desejar

MODO DE PREPARO

Numa panela, junte as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo em banho-maria (com a água já morna). Mexa sem parar até que o açúcar derreta e incorpore com as claras.

Depois que você sentir que ficou bem homogêneo e que não tem mais gruminhos de açúcar, desligue o fogo e despeje na batedeira.

Bata em velocidade baixa e vá aumentando devagar. Deixe bater até dobrar de volume e ficar em ponto de pico firme.

Continuarei batendo e adicione as raspas de limão. Deixe misturar bem e desligue a batedeira.

Coloque esse merengue numa tigela e adicione um pouquinho de corante em pó na cor desejada ou algumas gotinhas de corante em gel.

Misture bem até que fique na cor desejada e transfira para um saco de confeitar. Forre uma forma com papel manteiga e modele os suspiros como desejar, eu gosto de pingar e puxar. Leve para assar em forno BAIXO!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13606-suspiros-coloridos-bem-faceis-de-fazer-deliciosos.html>