

# SUSPIROS COLORIDOS DE INFÂNCIA! SABE AQUELE GOSTINHO DELICIOSO? É ESSA RECEITA AQUI!

## INGREDIENTES

3 Claras

200g de açúcar de confeiteiro

1 Colher (sopa) de suco de limão

1 Pacote de gelatina (sabor de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

Bata as claras até dar ponto de neve.

Depois que as claras atingirem o ponto de neve, coloque o açúcar de confeiteiro e continue batendo.

Quando já estiver bem firme coloque o suco de limão e continue batendo em velocidade alta.

Após o suco de limão incorporar com as claras, acrescente o pacote de gelatina e continue batendo por mais 2 minutos.

Desligue a batedeira, coloque a mistura em um saco de confeitar e faça os suspiros numa forma com papel manteiga pra não grudar.

Dica: Se você não tiver o saco de confeiteiro você pode colocar de colherada.

Leve os suspiros de gelatina para assar em forno baixo por cerca de 30 minutos

Retire do forno e espere os suspiros esfriarem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14007-suspiros-coloridos-de-infancia-sabe-aquele-gostinho-delicioso-e-essa-receita-aqui.html>