

SUSPIROS COLORIDOS DE GELATINA, CROCANTES E DELICIOSOS!

INGREDIENTES

3 Claras;

Meio limão;

Açúcar especial para merengues(você encontra em supermercados na seção de açúcar mesmo.

pré aquecer o forno em 150 graus

agora vamos dar início:

vamos separar 3 claras que utilizaremos para fazer esta receita as gemas vamos utilizar em outras receitas muito bem,

são 3 claras;

meio limão ;

200 gr ou 6 colheres (duas colheres para cada clara de ovo);

1 Caixa de gelatina de qualquer sabor.

OPCIONAL: 2 Fôrmas forradas com papel manteiga e batedeira de bolos para fazermos o merengue(suspiro).

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno em 150 graus.

Vamos começar batendo as 3 claras até que fiquem em forma de neve .

Bater por cerca de dois ou três minutos é o suficiente.

Agora que já estão em neve as claras, vamos colocar aos poucos o açúcar.

Sempre batendo e mexendo o açúcar.

Estamos utilizando 6 colheres, 2 colheres para cada clara, mexendo já começa engrossar.

Este açúcar utilizado é bem melhor de fazer suspiros pois ele é mais firme. Não solta tanta água como o açúcar normal.

Mas se quiser pode fazer com o açúcar normal também.

Basta ir misturando até ir engrossando o açúcar.

Terminando de colocar o açúcar, misture bem por 3 a 4 minutos até que forme um creme bem homogêneo.

Depois vamos adicionar o suco de meio limão e mexa bastante.

O limão ajuda a dar firmeza no suspiro e tira o excesso de doçura deixando-o equilibrado.

O próximo passo, é adicionar a gelatina.

Vamos misturar bem o limão, mexa bastante por mais um minuto e agora vamos colocar um envelope de gelatina pode colocar qualquer sabor ou cor, e misture bem a gelatina .

Agora o nosso creme vai ficar bem denso, a gelatina deixa o creme bem firme.

A gelatina é suficiente para dar cor no suspiro, mas se você deseja mais colorido, use o corante de alimentos.

Você encontra esses corantes nos supermercados.

Existem várias cores de corantes como azul amarelo, vermelho, verde entre outros.

Uma ideia interessante é fazer duas ou três cores de suspiros se desejar para festas infantis.

Continuando...

Agora vamos passar para a forma (molde) e pode usar uma bisnaga de confeitador, com bicos de confeitar(sugestão).

Você pode utilizar também uma colherinha para confeitar, ou uma bisnaga de catchup ou maionese.

Um outro exemplo é utilizar um pequeno saco de plástico que você enche ele e faz um pequeno furo em um dos cantos e você improvisa.

Basta pressionar a bisnaga e confeitar os suspiros.

Depois levamos ao forno por no máximo 20 minutos com forno em 150 graus.

Cuidado para não queimar quando estiver levemente dourado, ainda um pouco macio, retire do forno espere esfriar totalmente para retirar do papel manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15544-suspiros-coloridos-de-gelatina-crocantes-e-deliciosos.html>