SUSPIRO DE JANEIRO

INGREDIENTES

SUSPIRO

8 claras de ovo

8 colheres de açúcar

12 ameixas secas pretas (cozidas e sem caroço)

CREME

1 litro de leite integral

6 gotas de essência de baunilha

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 limão Taiti somente as raspas

6 colheres (sopa) de açúcar ou a gosto

COBERTURA

2 latas de creme de leite

2 Barras de Chocolate diamante negro

MODO DE PREPARO

SUSPIRO

Bata 8 claras em neve com 8 colheres de açúcar na batedeira

Junte a mistura as 12 ameixas pretas cozidas e sem caroço

Bata novamente a mistura até triturar as ameixas e escurecer o suspiro;

Leve o suspiro ao forno por aproximadamente 10 minutos já na forma que irá ficar que deve ser de preferência uma assadeira de vidro retangular de 3,3 litros, reserve e deixe esfriar.

Creme

Junte 1 litro de leite, 3 colheres de sopa de amido de milho, 8 gemas e 6 gotas de essência de baunilha, raspas de 2 limões Taiti, açúcar e leve ao fogo mexendo até ficar consistente, reserve e espere esfriar um pouco.

Montagem final e cobertura:

Despeje o creme sobre o suspiro, aguarde 15 minutos e cubra toda a mistura com os cremes de leite sem soro, triture ou quebre as barras de chocolate diamante negro em pedaços pequenos e despeje em cima do creme de leite finalizando a sobremesa que deverá ir a geladeira e repousar até o dia seguinte para ser apreciada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13530-suspiro-de-janeiro.html