

SUSPIRO COLORIDO

INGREDIENTES

3 claras

200 g de açúcar

1 colher (sopa) de raspa de limão

Uma pitada de sal

1 colher (chá) de corante de sua preferência

Observação: opcional granulado colorido

MODO DE PREPARO

Bata as claras e, depois que ficarem em neve, coloque o açúcar.

Coloque as raspas e o sal, e em seguida, adicione o corante (e o granulado colorido).

Por fim, modele-os com um saco de confeiteiro e leve ao forno médio preaquecido de 10 a 15 minutos até ficarem tostados.

Sirva-os frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16027-suspiro-colorido.html>