

SUSPIROS

INGREDIENTES

150 g de açúcar refinado

2 gemas de ovo

raspas de limão ou laranja

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o açúcar e as gemas, leve ao fogo e mexa até todo o açúcar derreter (cuidado para não cozinar a gema).

Tire do fogo e leve a batedeira.

Bata em velocidade máxima até virar uma massa bem firminha (aproximadamente 5 minutos).

Acrescente um pouco de raspas e mexa com uma colher.

Coloque em um saco de confeitar e faça seus suspiros em uma forma bem untada com margarina e farinha.

Leve ao forno preaquecido em 180° C, deixe durante 40 minutos, mas sempre confira.

Com o auxílio de uma colher de pau, deixe o forno meio aberto enquanto assa.

Retire do forno e deixe uns 10 minutinhos descansando.

Depois só desenformar e comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19842-suspiros.html>