

SUSPIRO ITALIANO

INGREDIENTES

1 xícara de claras

3 xícaras de açúcar

raspas de um limão

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e cozinhe em banho-maria por 10 minutos.

Retire do fogo e bata na batedeira até obter uma consistência firme.

Preaqueça o forno a gás ou elétrico na temperatura de 170°C por 10 minutos.

Forre o fundo de uma assadeira com papel sulfite e faça os suspiros com auxílio de uma colher de sobremesa, para que saiam pequenos e fiquem assados por dentro (se quiser com aquele meladinho dentro, faça maior).

Asse por aproximadamente 30 minutos, mas olhando de vez em quando pra ver se não queimam.

Após assados eles saem facilmente do papel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/21226-suspiro-italiano.html>