

SUSPIRO DELICIOSO

INGREDIENTES

2 claras

2 xícaras de açúcar

1 colher de raspas de limão

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve, até ficarem bem firmes a ponto de virar para baixo e de não cair do recipiente e nem dos batedores.

Aos poucos vá adicionando o açúcar e batendo.

Coloque o forno para aquecer a 150ºC mais ou menos.

Em seguida, adicione as raspas de limão, misture e logo coloque num saco de confeiteiro.

Forre uma forma com papel alumínio e por cima com papel manteiga para que evite queimar os suspiros.

Coloque um a um com o saco de confeiteiro e asse no forno em média 40 minutos.

Logo estarão prontos os suspiros sequinhos e crocantes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/38486-suspiro-delicioso.html>