

# SUSPIRO DE LIMÃO

## INGREDIENTES

4 claras de ovo

2 xícaras de açúcar refinado

1 colher de café de raspas de limão

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma tigela, bata na batedeira durante 35 minutos ou até ficar em ponto de modelar. Na batedeira planetária, bata de 15 a 20 minutos. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com o bico pitanga ou de sua preferência, pode até fazer às colheradas. Asse em forma untada em papel manteiga, se não tiver, unte bem a forma e enfarinhe.

Asse por 30 minutos em 120°C. Não feche completamente o forno, deixe uma abertura pra não ter alta concentração de calor, assim eles não iram queimar. Só tire os suspiros do forno quando eles já estiverem frios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38857-suspiro-de-limao.html>