

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>