

SUSPIRO SABOROSO

INGREDIENTES

5 claras

4 xícaras de açúcar

1 limão bem verde e grande

MODO DE PREPARO

Faça as suas neves com as claras do ovos deixe-as bem consistentes.

Junte na batedeira acrescentando o açúcar de pouco em pouco.

Coloque em um refratário de vidro e rale um pouco da casquinha do limão só para dar o toquinho final.

Leve ao forno 180°C.

Deixe no forno por mais ou menos 15 a 20 minutos até dourar.

Depois espere esfriar e é só aproveitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41111-suspiro-saboroso.html>