

SUSPIRO COM CREME POR DENTRO

INGREDIENTES

1 copo americano (200 ml) até a borda de claras.

1/2 kg de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Misture as claras com o açúcar refinado.

Leve ao fogo para aquecer mexendo sempre (cuidado, não vá cozinhar a clara).

Retire do fogo.

Bata na batedeira até virar um suspiro de picos firmes.

É só levantar a pá da batedeira e verificar se o suspiro não cai.

Unte uma assadeira com manteiga ou margarina sem sal.

Coloque farinha de trigo e balance a assadeira para que o fundo fique bem envolvido com a farinha.

Aqueça o forno.

Com o saco de confeitar e bico pitanga grande faça montinhos separados um do outro na assadeira.

Para usar o saco de confeitar, sem fazer sujeira, coloque-o dentro de uma caneca abrindo bem, o máximo que der, virando a borda para baixo, assim, ela ficará de pé e você poderá enchê-la, com uma colher, e para usar fica fácil, torcer a ponta já que uma parte ficou dobrada e assim não sai o suspiro por cima enquanto faz as pitangas.

Pode também fazer com o auxílio de duas colheres, como bolinhos de arroz.

Asse na temperatura mínima do seu forno, e com a porta entreaberta.

Retire do forno quando ao tocar o suspiro com o dedo, a superfície esteja seca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41533-suspiro-com-creme-por-dentro.html>