

BREVIDADE DA VOVÓ

INGREDIENTES

10 claras em neve

10 gemas

5 colheres de açúcar refinado

6 colheres de polvilho doce

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras em neve o mais firme possível.

Adicione as gemas uma a uma, e bata até incorporar tudo.

Acrescente o acúcar e bata por aproximadamente 5 minutos, ou até o acúcar "derreter" na mistura.

Desligue a batedeira, a partir daqui a receita deve ser feita à mão.

Em uma vasilha grande adicione o povilho e metade da batida da batedeira. Mexa bem até misturar tudo.

Adicione o restante, e mexa bem rápido e forte por aproximadamente 30 minutos, que é o tempo para o polvolho se desmanchar.

Unte uma forma ratangular grande com óleo de soja, despeje a massa e leve para assar a 220°C em forno pré aquecido, por aproximadamente 1 hora ou até enfiar o palito no meio e sair limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55312-brevidade-da-vovo.html>