GLACÊ REAL

INGREDIENTES

3 claras de ovo

4 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

1/2 colher (chá) de cremor tártaro

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras o açúcar de confeiteiro e o cremor de tártaro em velocidade baixa até que misturar bem

Desligue um pouco a batedeira e passe uma espátula na lateral da tigela, descolando a mistura

Volte a bater em velocidade média, por cerca de 7 a 10 minutos, até que fique bem branca, firme e brilhante

Caso precise endurecer mais um pouco, adicione açúcar de confeiteiro até atingir o ponto

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6070-glace-real.html