



SUSPIROS



Sobremesa



114 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 5 claras
- 300g de açúcar
- 1 pitada de sal
- Algumas gotas de limão

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 100°C.
- 2º Coloque o açúcar no copo e pulverize-o durante 25 segundos na velocidade 9. Reserve.
- 3º Insira o misturador. Junte as claras, o sal e as gotas de limão e bata 4 minutos na velocidade 4.
- 4º Programe mais 2 minutos na velocidade 3 e, com a máquina em funcionamento, vá deitando o açúcar reservado, aos poucos, com a ajuda de uma colher.
- 5º Coloque a mistura dentro de um saco de pasteleiro e faça pequenos montes sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal.
- 6º Leve ao forno durante 1 hora e, seguidamente, reduza a temperatura do forno para 50°C e deixe cozer mais 30 minutos.
- 7º Os suspiros deverão arrefecer completamente antes de serem retirados do papel vegetal.
- 8º Dica: Para fazer suspiros coloridos, basta juntar algumas gotas de corante alimentar ao açúcar. As crianças vão adorar!