

MOLOTOF DE CARAMELO



CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, bater as claras durante 10 m sem tampa de vapor, e a partir do minuto 7 ir juntando 1 colher de açúcar de cada vez. Quando terminar de bater as claras, e sem abrir a tampa, juntar o caramelo liquido e ligar na vel. 4 durante 1 m.

2. Untar a forma com caramelo.

3. Aos poucos colocar a mistura na forma, tendo o cuidado de ir pressionando com a espátula para ficarem o mínimo de bolhas de ar possível.

4. Levar ao forno pré aquecido a 180ª durante 10 m. Quando terminar retirar do forno e desenformar imediatamente.

5. Agora é só deixar arrefecer e deliciar-se :)

INGREDIENTES

- 10 CLARAS
- 10 C. SOPA AÇUCAR
- 50 ML CARAMELO LIQUIDO
- CARAMELO LIQUIDO PARA A FORMA