

FANTASMINHAS DE HALLOWEEN



INGREDIENTES

- 4 CLARAS À TEMPERATURA AMBIENTE (APROX. 120 G)
- 200 G DE AÇÚCAR FINO ***
- 1 COLHER DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- PEPITAS DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 90º.

2. Prepare um saco de pasteleiro com um bico plano - pode improvisar um com um saco de congelação, por exemplo.

3. Coloque a grelha do forno no meio do mesmo e forre um tabuleiro com papel vegetal (pode usar um pouco de merengue para prender as pontas).

4. Coloque o acessório batedor na CC e bata as claras na velocidade 5 até ficarem em espuma.

5. Nessa altura, através do orifício da tampa, junte o sumo de limão e aumente para velocidade 7. Bata até ficarem fofas e formarem picos, mas não em castelo (cerca de 2 minutos).

6. Junte o açúcar lentamente através da tampa e bata até atingir ponto de merengue - para testar, coloque um pouco de clara entre os dedos e esfregue. Deverá ter uma mistura suave que cola ligeiramente quando separa os dedos. Se ainda sentir o açúcar, continue a bater até ele se desfazer totalmente. Este processo, no total, deverá levar cerca 5 a 6 minutos.

7. Coloque o merengue no saco de pasteleiro com a ajuda de uma espátula e faça pequenos montinhos no tabuleiro, deixando um pouco de espaço entre eles para não colarem uns aos outros no forno.

8. Coloque as pepitas de chocolate fazendo olhos e bocas e leva ao forno cerca de hora e meia.

9. Quando estiverem prontos, deixe arrefecer no forno com a porta ligeiramente aberta para não deixar formar humidade. O ideal é deixá-los ficar no forno de um dia para o outro.

10. Conservam-se durante bastante tempo num recipiente de plástico bem fechado.
