

MOLOTOFF COZIDA NA TAÇA CUISINE COMPANION



INGREDIENTES

- 5 CLARAS
- 5 COLHERES DE AÇÚCAR
- PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE SOPA DE CAMELO LÍQUIDO
- CAMELO Q.B.
- FORMA QUE CAIBA DENTRO DA CC ATÉ Nº 18 DO ESTILO PUDIM

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor com as claras, açúcar e caramelo programar vel 7, 5 minutos. sem bocal claras precisam de ar...

2. Entretanto colocar caramelo na forma.

3. Terminado o tempo colocar dentro da forma o merengue e bater com ela para retirar o ar das claras.

4. Lavar a taça e colocar 0,7 Lº de água a aquecer no programa steam por 10 minutos.

5. Entretanto tirar a medida da forma no papel de alumínio e recortar é só mesmo para tapar devido ao vapor que vai cair.

6. Após apitar colocar a forma dentro da taça e tapar com papel de alumínio fechar a tampa e programar Steam por 6 minutos, sem bocal.

7. Por cada clara coloquei 1 minuto 20 seg.

8. Perto dos 5 minutos vão se aperceber que as claras estão a crescer...

9. No fim do tempo abafar a taça com um pano para não sair muito o calor para as claras não baixarem.

10. Após 10 minutos de estar abafado retirar a forma e despegar o molotoff das paredes da forma e desenformar ainda quente...
