

ROLO DE CLARAS



CONFEÇÃO

1. Junte as claras á taça com o acessório batedor

2. Programe V5/6/7 - 4/5minutos

3. Depois das claras bem firmes junte a essência de baunilha,raspa de limão e o sal a gosto e envolva cuidadosamente com a espátula manual.

4. Unte um tabuleiro com a manteiga (eu usei o tapete de silicone com rebordo tupperware) que enrola na perfeição todas as tortas sem quebras!!!

5. Deite nele as claras e alise com uma espátula. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 12minutos.

6. Retire do forno deixe arrefecer um pouco. Barre com o doce e enrola de imediato.

INGREDIENTES

- 8 CLARAS
- 4COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR EM PÓ
- RASPA DE LIMÃO Q.B
- SAL Q.B
- ESSÊNCIA DE BAUNILHA Q.B
- MANTEIGA PARA UNTAR
- DOCE DE FRUTOS VERMELHOS