

# MOLOTOFF COZIDA NA VAROMA CUISINE COMPANION



## INGREDIENTES

- 10 CLARAS
- 10 COLHERES DE AÇÚCAR
- 5 GOTAS DE LIMÃO
- PITADA DE SAL
- 3 COLHER DE SOPA DE CAMELO LÍQUIDO
- CAMELO Q.B.
- FORMA QUE CAIBA NA VAROMA A ALTURA NÃO IMPORTA...O DIÂMETRO SIM...

## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor com as claras, pitada de sal, gotas de limão, açúcar e caramelo programar vel 7, 12 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 1 Lt<sup>9</sup> de água a aquecer no programa steam P1 por 35 minutos e colocar a varoma ao mesmo tempo.
5. Após 15 minutos retirar a tampa e colocar a forma tapar com alumínio deixando uma parte aberta para o vapor sair um pouco...
6. Vai cozer por cerca de 20 minutos.
7. Depois deixar abafado com um pano eu deixei por cerca de 25 minutos.
8. Retirar a forma e despegar o Molotof das paredes da forma e desenformar morno verificar se ela se despega bem pois tem tendência a partir...
9. Fonte:  
<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2016/12/molotoff-cozida-na-varoma-cuisine.html>
10. Aqui no blog está um vídeo como fiz...
12. Ps: De todo não é aconselhado o alumínio na varoma devido aos vapores que se formam no processo de cozimento, a mim o vapor caiu nas pegadas da varoma é necessário ter atenção aos pingos de água que vão caindo para não prejudicar a máquina...

13. Da forma como fiz o alumínio fica como se fosse a tampa da varoma da CC assim fica a ideia e cada um faz como achar melhor...Poderão utilizar uma forma mais pequena fica ao critério de cada um....Obrigado...

---