

FARÓFIAS SEM AÇÚCAR



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 8 COLHERES SOPA XILITOL
- 350 ML DE LEITE
- 1 C. CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- CANELA A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

2. Coloque as claras na taça e adicione 3 colheres (sopa) de Xilitol. Seleccione a velocidade 7 a 70 °C durante 7 minutos. Sem tampa de vapor.

3. Retire com uma colher (pedaços grandes) e deixe escorrer em papel de cozinha absorvente. Cerca de 6 folhas para escorrer bem(Importante).

4. Limpe o batedor e volte a colocar na taça.

5. Adicione na taça as 6 gemas e 5 colheres (sopa) de Xilitol. Programe velocidade 6 por 1 minuto.

6. Adicione a baunilha e o leite. Programe velocidade 4, 85° por 12 minutos.

7. Coloque as claras num pyrex e regue com o molho. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico. Polvilhar com canela a gosto na altura de servir.
