



INGREDIENTES

- SUSPIROS NA CC
- 100G DE CLARAS (3 CLARAS)
- 1 PITADA DE SAL FINO
- GOTAS DE LIMÃO
- 200G DE AÇÚCAR EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Comece por aquecer o forno a 100° (o meu é gás)

2. Prepare o saco pasteleiro com seu bico de preferência.

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

5. 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, leve ao forno por 1 hora.

6. Conserve em lugar seco.
