

MOLOTOF



INGREDIENTES

- 6 CLARAS
- 6 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR + 1 = 7 COLHERES
- 4 COLHERES DE SOPA DE CARAMELO LÍQUIDO
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180.ºC. Untar uma forma de buraco com margarina, como se fosse para um bolo, mas sem polvilhar de farinha. Reservar.
2. Nota: Usei caramelo para untar como se fosse para um pudim.
3. Acessório Batedor
4. Colocar as claras e o sal e bater por 8 minutos SEM a tampinha de vapor. Ao fim de 6 minutos deitar as colheres de açúcar e o caramelo pelo orifício da tampa. Colocar na forma e bater com a forma na bancada (várias vezes) de maneira a rebentar as bolhas de ar que se tenham eventualmente criado. Alisar com uma espátula entre as batidas.
5. Colocar no forno por 6 minutos (ou 1 minuto por cada clara).
6. Quanto muito deixo o forno ligado mais uns 2 minutos.
7. Quando terminar o tempo, desligar o forno e deixar o molotov lá dentro mais 30 minutos. NUNCA abrir a porta do forno.
8. Terminado esse tempo, retirar e evitar mudanças súbitas de temperatura (como janelas abertas, correntes de ar, etc!). Desenformar para um prato largo. É natural que ele desça um pouco.
9. As proporções são sempre as mesmas consoante o n.º de claras usadas. O nº de minutos no forno = nº claras mais 2 minutos.