

# NINHOS DE MERENGUE DA PÁSCOA



## INGREDIENTES

- 2 CLARAS DE OVO
- 150 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 2 OVOS
- 65 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 80 G DE LIMÃO
- 14 G DE FARINHA MAÏZENA®
- 65 G DE MANTEIGA
- 70 G DE OVINHOS DE CHOCOLATE
- 6 G DE GRANULADOS DE AÇÚCAR

## CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 110°C.
2. Na taça, equipada com o batedor duplo, verta as claras. Bata na velocidade 8 durante 3 minutos.
3. Misture novamente durante 1 minuto na velocidade 8, adicionando o açúcar pouco a pouco.
4. Forre uma placa de forno com papel de cozedura.
5. Verta o merengue num saco de pasteleiro com a extremidade canelada. Faça um círculo com o merengue e continue até formar um ninho.
6. Leve ao forno durante 1 hora a 110°C. Desligue o forno e deixe os merengues secarem totalmente.
7. Na taça do robot, equipada com o batedor, verta os ovos, o açúcar e a Maizena®. Bata na velocidade 4 durante 5 minutos.
8. Adicione o sumo e as raspas do limão e a manteiga. Misture na velocidade 4 à 90°C durante 15 minutos.
9. Verta o creme num recipiente e deixe arrefecer no frigorífico durante 20 minutos.
10. Com a ajuda de uma colher, verta o creme de limão no centro dos ninhos de merengue e coloque os ovinhos de chocolate e o granulado por cima.