

FARÓFIAS COM LEITE CREME RÁPIDO



CONFEÇÃO

1. No copo colocar o acessório batedor, 45 gramas de açúcar com 4 claras, durante 5 minutos, a 70°.
2. Entretanto fazemos a parte do leite creme rápido no fogão, de acordo com as indicações da embalagem.
3. No fim tirar com ajuda de uma colher as claras batidas dentro do copo para um recipiente não muito fundo, e colocar lentamente por cima, o leite creme que foi feito. No fim colocar canela a gosto.

INGREDIENTES

- 45 GR DE AÇÚCAR
- 4 CLARAS
- LEITE CREME RÁPIDO(INGREDIENTES DA PRÓPRIA EMBALAGEM- FIZ 500ML)
- ESSÊNCIA DE BAUNILHA 1 COLHER DE SOBREMESA.
- CANELA Q.BB.