

RECEITAS GOSTOSAS

07-Out-2019

Filomena Pécora

Para o Dia das Crianças

Suspiro com morango e calda

Ingredientes:

Suspiro:

4
claras grandes (ovos grandes)

4
xícaras de (chá) de açúcar

4
colheres de (chá) de amido de milho

3
colheres de (chá) de vinagre

3
colheres de (chá) de essência de baunilha

4
xícaras de (chá) de chantilly pronto

4 xícaras de (chá) de morangos em fatias finas

Calda:

4
xícaras de (chá) de frutas vermelhas descongeladas

6 colheres de (sopa) de açúcar

Modo

de Preparo: Suspiro: forre uma forma com papel-manteiga. Desenhe um círculo de 10 cm sobre o papel. Reserve. Na batedeira, bata as claras, o açúcar, o amido, o vinagre e a essência, até obter um merengue. Espalhe-o no círculo. Aqueça o forno e com a porta, semi-aberta, asse até ficar firme. Desligue e mantenha no forno, por mais 1 hora. Calda: Leve do fogo baixo as frutas com o açúcar. Mexa e deixe cozinhar até formar uma calda rala. Espalhe o chantilly em uma das metades dos suspiros e, por cima, adicione a calda.

Feche

como um sanduíche e regue com mais calda.

Rende: 16 porções.