

Nuvens de Suspiro

20 unidades



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

Papel manteiga
manga de confeitar ou saco plástico resistente

Suspiro:

2 unidades Claras de Ovo em neves
4 colheres sopa de Açúcar peneirado

Decoração:

200 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
1 pacote de Confeito Estrelinhas Dr. Oetker
1 pacote de Confeito Choc Bolinha Dr. Oetker

1 Base:

Corte o papel manteiga do tamanho das formas disponíveis para assar, com um lápis desenhe as nuvens sobre o papel deixando um espaço entre elas. Cada nuvem foi feita com três círculos de base e dois superiores com aproximadamente 1,5 cm. Umedeça levemente a forma e pressione o papel, com o desenho do lado avesso.

2 Suspiro:

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar refinado aos poucos. Bata bem o creme até atingir o ponto de suspiro (merengue firme).

Coloque o creme na manga de confeitar e com o bico liso (perlê) preencha cada círculo desenhado com uma pequena quantidade. Não modele porções muito grandes para que não se desmanchem no forno.

Leve ao forno preaquecido, por volta de 100-130°C por 60 minutos. Asse com cuidado, sem dourar. Caso comecem a dourar, deixe porta do forno entreaberta até secarem. Desligue o forno, feche a porta e deixe esfriar.

3 Decoração:

Derreta a **Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Deixe amornar, mergulhe a base do suspiro, escorra o excesso, passe no **Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker** e deixe secar sobre o papel manteiga.