



Brevidade



INGREDIENTES

- ✓ 250g de açúcar refinado
- ✓ 250g de polvilho doce
- ✓ 6 gemas
- ✓ 3 claras
- ✓ 1 casca fina de limão

MODO DE PREPARO

Peneire o açúcar junto com o polvilho, coloque na tigela da batedeira, abra uma cova no centro, adicione as gemas, as claras e a casca de limão.

Antes de começar a bater, cubra a batedeira com um pano (com o batimento do polvilho, sobe um pó) e bata como se fosse pão-de-ló, por cerca de 15 minutos ou até fazer bolhas.

Retire a casca de limão e asse em forno pré-aquecido a 200°C, em forminhas de alumínio bem untadas, por 25 minutos aproximadamente ou até dourarem e crescerem.

Deixe amornar, desenforme e sirva.

OBSERVAÇÃO

- Usa-se o polvilho doce ou azedo.
- A massa não leva fermento.