



Receita: Suspirito Multicolor com Paçoquita

Essa receita é uma mistura de “Que lindo” com “nhac, nhac, nhac. Afinal, além do suspiro ficar todo colorido e lindo, não há quem resista a esse recheio de brigadeiro de Paçoquita, né? E por ficar superdescolada, essa sobremesa pode ser uma ótima opção para decorar mesas de aniversário ou compor festas temáticas. Confira o passo a passo que é simples, porém é preciso atenção ao forno para não desandar a receita.

INGREDIENTES

Suspiro

2 claras

4 colheres (sopa) de açúcar refinado

$\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

Corante alimentício (cores variadas)

Recheio

10 Paçoquitas rolhas embaladas

1 lata de leite condensado

UTENSÍLIOS

Manga de confeitar

Forma

Papel manteiga

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte as claras e o açúcar refinado e leve ao fogo em banho-maria. Mexa bem até que o açúcar se dissolva completamente. Coloque imediatamente na batedeira e bata até formar como se fosse uma espuma, só que mais consistente. Retire da batedeira, acrescente o açúcar de confeiteiro na massa aos poucos. Separe em pequenas porções e acrescente os corantes. Espalhe as misturas coloridas dentro da manga de confeitar e faça pequenos círculos em cima de uma forma forrada com folha de papel manteiga. Leve ao forno baixo, em torno de 100°C, por 1 hora. Enquanto isso, você já pode fazer o recheio. Coloque as Paçoquitas e o leite condensado em uma panela e leve ao fogo. Mexa até que desgrude da panela. Desligue e deixe reservado. Quando o suspiro estiver pronto, abra um pouco a porta do forno e deixe a receita esfriar lá dentro mesmo. Com tudo pronto, passe o brigadeiro de Paçoquita em uma das partes do suspiro e junte com outra, fazendo um lanchinho. Repita o processo e pronto, é só devorar e suspirar com essas gostosuras.