

BOLINHOS DE NATAS E CLARAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 23 BOLINHOS

200 ml de natas
8 claras
260g de açúcar
240g de farinha
Raspa de 1 limão
40g de manteiga derretida
1 colher de chá de fermento em pó



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 1.40 € | Custo por bolinho: 0.06 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolinhos-natas-claras-18211/>

PREPARAÇÃO

1. Bata as natas até ganharem volume.
Junte metade do açúcar e bata até ficar chantilly.
2. Bata as claras em castelo e junte o restante açúcar.
Bata até que fique um merengue firme.
3. Junte ao chantilly a raspa de limão e mexa.
Peneire a farinha e o fermento para a tigela do chantilly.
Envolva com uma colher de pau e ao mesmo tempo, junte a manteiga derretida e o merengue.
4. Depois de tudo bem envolvido, divida a massa por forminhas, untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer entre 15 a 20 minutos.
Depois dos bolinhos cozidos, retire-os, desenforme-os e polvilhe-os com açúcar.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com