



Coração de Suspiro

Receita Base:

Claras.....	200 g
Açúcar em pó.....	400 g
NOVACREM PASTILHA VA30®	50 g

Recheio e Decoração:

CREDICAU LISCREM®	200 g
CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS® ...	200 g
CREDICAU LISCREM®	q.b.
CREDICAU LISCREM BRANCO®	q.b.
Fruta fresca a gosto	

Procedimento:

- . Bater as claras em castelo com o açúcar até ficar um batido consistente
- . Previamente derreter o **NOVACREM PASTILHA VA30®** e adicionar lentamente ao batido até ficar homogéneo
- . Depositar o preparado num saco de pasteiro
- . Desenhar num papel siliconizado formatos de pequenos corações e preencher com o preparado
- . Cozer em forno a $\pm 160^{\circ}\text{C}$ durante 40 a 60 minutos.
- . Misturar o **CREDICAU LISCREM®** previamente derretido com o **CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS®**
- . Recheiar uma das metades e em seguida casar os corações
- . Decorar com **CREDICAU LISCREM BRANCO®** previamente derretido e riscar com **CREDICAU LISCREM®**
- . Finalizar com fruta fresca