

Chupa-chupas de merengue e rosa com EISAN e PASTA ROSA

Receita para 10 peças (8 cm de diâmetro)

EISAN	0,005 kg
Água	0,030 kg
Açúcar	0,065 kg
PASTA ROSA	0,005 kg
Total	0,105 kg

Processo de elaboração

- Bater EISAN com a água em velocidade rápida adicionando pouco a pouco o açúcar e continuar batendo até que o açúcar se tenha dissolvido. Seguidamente, adicionar PASTA ROSA e misturar.
- Dispor o merengue num saco de pasteleiro com boquilha estrela multiponto, verter em forma de rosa em tabuleiros com papel de forno e inserir sticks de madeira (opcional).
- Deixar secar no forno a 50 °C com o registo aberto até ao dia seguinte.

