



Sobremesas

Sem Lactose

Suspiros de Café

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 1 dl de clara de ovo
- 225 g de açúcar (em pó)
- 2 c. de chá de café SICAL 5 Estrelas
- 2/3 gotas de sumo de limão

Informação nutricional

Energia	88,4 kcal	4%*
Proteínas	0,1 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	22,3 g	9%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Bate as claras com o açúcar até ficarem bem firmes.
- 2 Junta o café moído.
- 3 Tender com saco pasteleiro e boquilha num tabuleiro, forrado com papel vegetal.
- 4 Aquece o forno a 140°C.
- 5 Leva ao forno durante 30 minutos.
- 6 Retira do forno, deixa arrefecer e descola do papel.