

# Molotof

Se pretender poderá seguir esta receita em video



6 a 8  
- 3.00  
50min



## Ingredientes

7 claras
100gr de açúcar
140gr caramelo liquido

## Acessórios

Batedor



## Preparação

5min  
13min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°
----	-----------------------------------

2ª	<p>Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe velocidade 7 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(7claras + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)</b></li></ul>
3ª	<p>Adicione o açúcar e o caramelo e programe velocidade 6 durante 30 segundos com o acessório batedor.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(100gr de açúcar + 40gr caramelo + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 6, Tempo: 30 segundos)</b></li></ul>
4ª	<p>Unte a forma com o restante caramelo (100gr) e coloque o preparado.</p>
5ª	<p>Leve ao forno durante 8 minutos a 180°.</p> <p>Depois desligue o forno e mantenha o molotof dentro durante 30 minutos. Posteriormente retire a molotof desenforme e sirva.</p>
<b>Dica:</b>	<p>Faça a receita com o numero de claras que tiver em casa, para isso basta ajustar o caramelo e a quantidade de açúcar. Por cada clara adicionamos colher de sopa de açúcar. (+/- 15gr) Se pretender a molotof tradicional com o interior branco basta não adicionar as 40gr de caramelo às claras.</p>