

Pudim Molotof sem gluten



Este doce é particularmente sensível às variações de temperatura pode abater drasticamente de volume na hora de servir!

Para os ingredientes

Número de claras = número de colheres de sopa de açúcar = minutos de cozedura, por exemplo se forem 12 claras, basta juntar 12 colheres de sopa de açúcar e ficar 12 minutos no forno.

Na preparação

Juntar uma pitada de sal às claras, para ficarmos com máximo volume!

Durante a cozedura

Jamais durante o tempo de cozedura abrir o forno. Depois de estar cozido, deixar arrefecer lentamente, dentro do forno. Nem com o forno totalmente fechado, nem com o forno aberto. Deixar entreaberto.

Ingredientes

12 claras
12 colheres de sopa de açúcar mascavado
1 pitada de sal
caramelo líquido

Preparação

Pré-aquecer o forno a 220°C.

Bater as claras em castelo com uma pitada de sal. À medida que comecem a ganhar forma ir acrescentando as colheres de sopa de açúcar. Nesta fase, podem também juntar algum caramelo, para lhe dar uma tonalidade mais escurinha.

Untar a forma com caramelo líquido e colocar as claras na forma. Bater com a forma, um pouco, em cima de uma mesa para garantir que não ficam espaços vazios. Levar ao forno por 12 minutos (se foram 12 claras)

Depois dos 12 minutos, desligar o forno e permitir que o forno fique entreaberto. Deixar arrefecer por completo e desenformar.