

## MINI NAKED CAKED COM SUSPIRO

**Ingredientes:** 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de leite misturado com 2 colheres (sopa) de vinagre.

**Modo de fazer:** Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar, acrescentar o óleo, a farinha de trigo misturada com o fermento e o leite misturado com o vinagre. Adicionar as claras em neve e levar para assar em 2 formas de 20cm.

## RECHEIO (BRIGADEIRO DE LEITE NINHO)

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 4 colheres (sopa) de leite ninho.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer até começar a solta do fundo da panela. Deixar esfriar e rechear os mini naked cakes.

## DECORAÇÃO (SUSPIROS)

**Ingredientes:** 3 claras, 1 xícara (chá) de açúcar refinado, ½ xícara (chá) de açúcar de confeitiro, essência de limão.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo (banho-maria) as claras e o açúcar refinado até dissolver o açúcar. Bater na batedeira até ficar em ponto de merengue. Acrescentar o açúcar de confeitiro e bater rapidamente. Colorir com corante em gel nas cores desejadas e modelar com bicos de confeitaria. Levar ao forno para assar por cerca de 1 hora em forno fraco, com a porta entreaberta.