

# SUSPIROS

O Suspiro é um doce muito leve, feito de merengue em pequenas porções, que são assadas num tabuleiro em forno brando. Os primeiros registos a este doce surgem nos finais do século XIX. Este doce surgiu pelo facto de no final do dia o “pasteleiro” lhe sobrar as claras de ovo e o calor do forno de outras receitas.



90g (12 un)



12



150 dias



Temperatura  
Ambiente