

### PIRULITOS DE CRISTAL

**Ingredientes:**  $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de açúcar cristal,  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de glucose,  $\frac{1}{4}$  xícara (chá) de água, palitos para pirulitos.

**Modo de preparo:** Misturar o açúcar, a glucose e a água e levar ao fogo alto até dar o ponto de bala dura (pingar na água gelada até dar o ponto). Colocar nas forminhas com os palitos. Deixar secar.

Obs: Passar um pincel com água na panela para não queimar o açúcar.

### SUSPIROS RECHEADOS

**Ingredientes:** 3 claras, 1 xícara (chá) de açúcar refinado,  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de açúcar impalpável.

**Recheio:** doce de leite.

**Modo de fazer:** Misturar as claras com o açúcar refinado. Levar ao fogo e mexer até dissolver o açúcar. Retirar do fogo e levar à batedeira batendo até ficar em ponto firme. Colocar o açúcar impalpável continuar batendo. Colorir na cor desejada e com o saco de confeitar, pingar um pouco de suspiro, colocar o doce de leite e colocar mais um pouco do suspiro.. Levar para assar em fogo baixo, com a porta semiaberta, até secar.