

PAVLOVA

INGREDIENTES

SUSPIRO:

Suspiro: 4 claras de ovo
250 g de açúcar refinado
2 colheres de chá de amido de milho
1 colher de chá de vinagre de vinho branco

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de creme de leite
250 g de chocolate ao leite ou meio amargo
1 caixa de morangos
1 caixa de uvas sem caroço

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º e forre uma forma grande com papel manteiga.

Bata as claras em neve até atingir pontos acetinados. Comece a colocar o açúcar peneirado aos poucos até que fique firme e brilhante.

Sem bater, adicione o vinagre e o amido de milho e misture com uma colher.

Coloque a mistura na assadeira em formato de círculo, deixando bastante espaço para que cresça. Leve ao forno e abaixe a temperatura para 150º.

Asse por cerca de 1 hora ou 1h30 minutos. Quando estiver pronta estará crocante por fora e molhadinha por dentro e rachada em alguns lugares. Desligue o forno, abra a porta mas deixe a pavlova dentro até que esfrie.

Para a cobertura, derreta o chocolate no microondas ou em banho-maria e vá adicionando o creme de leite aos poucos até que vire ganache. Corte as frutas no formato que preferir.

Outra opção para a cobertura é colocar chantilly ao invés de ganache.

Quando estiver fria coloque a ganache e as frutas e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32776-pavlova.html>