

# PAVLOVA DIET

## INGREDIENTES

6 claras em temperatura ambiente

18 colheres de adoçante tal e qual (rasas)

2 colheres (chá) de vinagre branco (maçã)

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher de (café) de baunilha

chantilly diet

frutas para de corar tipo ( morango, kiwi, uva sem sementes, cereja fresca, ou de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira as claras até ficar em ponto de neve, acrescente o adoçante aos poucos, bater devagar até ficar bem firme em ponto de suspiro.

Desligue a batedeira e acrescente o amido de milho, o vinagre de maçã e mexa delicadamente.

Unte com margarina uma assadeira redonda de uns 30 cm, com fundo removível, coloque papel manteiga e unte novamente.

Despeje o suspiro e leve ao forno preaquecido em 150°C ( sem abrir) até ficar moreno.

Depois de pronto deixe esfriar dentro do próprio forno por 30 minutos.

Bater o chantilly com um pouquinho de baunilha e colocar delicadamente em cima do suspiro já frio.

Decorar com frutas de sua preferência e levar à geladeira.

Esta torta é finíssima de origem Australiana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36027-pavlova-diet.html>