Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Médio	"	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay
- Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena
- 6 claras
- 250g de açúcar
- 4 colheres de sopa de doce de morango
- 250g de frutos vermelhos
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- Q.b. de hortelã

Modo de preparação

1. Comece por separar as claras das gemas. Bata as claras em castelo e, quando estiverem crescidas, adicione o açúcar aos poucos. Volte a bater e quando estiverem bem firmes adicione o Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay e o amido de milho, envolvendo.
2. Pré-aqueça o forno a 130 ºC, na função ventoinha.
3. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal. Com a ajuda de um lápis, um prato e uma taça faça dois círculos de diferentes tamanhos na folha de papel.
4. Deite colheradas de claras dentro do círculo maior, formando uma coroa.
5. Leve ao forno cerca de 1 hora. Desligue e deixe arrefecer no forno.
6. Decore a pavlova com o doce de morango, os frutos vermelhos e as folhas de hortelã. Finalize com o Gallo Creme com Vinagre Balsâmico de Modena.

Produtos utilizados

Vinho Branco Chardonnay

Vinagre de Vinho

Creme com Vinagre Balsâmico Modena

Condimentos

Veja também

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

---

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Panna cotta de basílico com manga

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide