Mini pavlovas com morangos, maracujá e vinagre balsâmico rosé

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Médio	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Vinagre Balsâmico Rosé
- 4 claras
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 100ml de natas
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 morangos
- 50g de frutos vermelhos
- 1 maracujá
- Q.b. de hortelã

Modo de preparação

1. Bata as claras em castelo e quando estiverem crescidas, adicione o açúcar aos poucos.
2. Volte a bater e quando estiverem bem firmes adicione uma colher de Gallo Vinagre Balsâmico Rosé e o amido de milho.
3. Pré-aqueça o forno a 130ºC, na função ventoinha e prepare um tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
4. Coloque o merengue dentro de um saco pasteleiro com um bico estrelado e faça pequenos montes de merengue em forma de vulcão.
5. Leve ao forno por cerca de 1h e deixe arrefecer lá dentro.
6. Bata as natas, quando estiverem firmes, adicione o açúcar em pó. Envolva.
7. Recheie os suspiros com natas e decore a gosto com a fruta e folhas de hortelã.
8. Antes de servir regue com o restante Gallo Vinagre Balsâmico Rosé.

Produtos utilizados

Balsâmico Rosé

Vinagre

Veja também

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 *Demorado* *Médio*

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

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