



# Mini pavlovas com morangos, maracujá e vinagre balsâmico rosé



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

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 130°C, 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. Envolve.

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](#) [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](#) [Demorado](#) [Médio](#)

### *Coroa de pavlova com frutos vermelhos*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

### *Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide