



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. 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 Balsâmico

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide