



Coroa de pavlova com frutos vermelhos



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

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 °C, 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide