

PAVLOVA



INGREDIENTES

- 6CLARAS
- 15C. SOPA DE AÇÚCAR
- 1 C. SOPA BEM CHEIA DE AMIDO DE MILHO
- 1C. SOBREMESA DE VINAGRE
- 1 PACOTE DE NATAS
- COMPOTA DE MORANGO OU A GOSTO
- 250G DE MORANGOS CONGELADOS
- 125G DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Colocar as claras na taça com o acessório batedor e programar Vel. 8 8 min. Juntar o vinagre e o amido de milho e voltar a programar Vel. 7 1min 30seg.

2. Levar ao forno 150° c 30 min. Deixar arrefecer dentro do forno.

4. Com a taça limpa e seca e com o acessório batedor bater as natas nas Vel 6/7/8 2 min cada velocidade.

6. Depois de frio colocar as natas em cima e decorar com compota de morango ou outra a gosto.

8. Para a compota

9. Na taça com a lâmina ultrablade colocar os morangos congelados e picar até ficarem desfeitos juntar o açúcar e trocar pelo acessório misturador e programar dessert v. 4 100°c 10/15 min. Retire e reserve
