



Consejo del chef

Rellena las pavlovas con los frutos rojos al gusto, y un poco de sirope de fresas.

Raciones para 6

3 Claras de huevo

180 gr Azúcar

2 Cucharadas de zumo de limón

Fresas

Frambuesas

Sirope de fresas

- 1 En un bol grande poner las claras de huevo junto con el azúcar y calentar sin dejar de remover al baño María hasta que el azúcar se disuelva por completo. Batir con varillas eléctricas hasta montar el merengue.
- 2 Cuando esté a punto de montarse, añadir el zumo de limón y terminar de batir hasta que queden picos firmes y brillantes al retirar la varilla.
- 3 Colocar el merengue en una manga pastelera con boquilla rizada y formar las pavlovas en una bandeja de horno con papel de hornear. Realizar una pequeña hendidura para poder rellenar después.
- 4 Hornear a 100 °C con el horno precalentado durante 1 hora con calor arriba y abajo, sin aire y con la bandeja centrada para que no se quemen.
- 5 Pasado ese tiempo, comprobar si el merengue está totalmente seco y dejar enfriar totalmente antes de decorar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pavlova-sirope-fresas/>

COOKING
LOVERS 