

Pavlova de frutillas y almendras



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pavlova-de-frutillas-y-almendras>

Preparación

Precalentar el horno a 140°C. Engrasar y forrar una bandeja para horno con papel manteca. En una tazón, batir las claras de huevo a punto nieve y agregar el azúcar hasta formar un merengue. Forme dos círculos sobre la bandeja preparada para realizar dos discos de merengue. Llevar al horno y cocinar por una hora. En vez cocidos, dejar enfriar dentro del horno ya que si los retira en caliente se pueden desinflar. Mientras tanto, batir la crema con el azúcar impalpable y la esencia de vainilla. Cortar el cabo de las frutillas y cortarlas en cubitos. Para el armado, coloque en la bandeja donde servirá el postre una base de merengue, por encima coloque la mitad de la crema y luego la mitad de las frutillas. Coloque el otro merengue encima y vuelva a repetir con la crema y luego con el resto de las frutillas. Espolvorear las almendras fileteadas tostadas por encima para finalizar. Disfrute!

Ingredientes

- ✓ 3 Claras de huevo
- ✓ 175 gramo/s Azúcar
- ✓ 250 cc. Crema de leche
- ✓ 1 cucharada/s Azúcar impalpable
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 250 gramo/s Fresas-Frutillas
- ✓ 100 gramo/s Almendras fileteadas tostadas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

