



PAVLOVA



INGREDIENTES

- 6 Claras;
- 400g de açúcar de confeiteiro;
- 2 Colheres de chá de limão;
- 1 Colher de copa de amido de milho.



MODO DE PREPARO

- Bater as claras até formar uma leve espuma;
- Acrescente o limão;
- Aos poucos incorporar o açúcar de confeiteiro e o amido de milho;
- Bater até ficar ponto de bico;
- Levar ao forno para secar, pode levar até 2 horas, em temperatura baixa.

CREME

400ml de creme de leite fresco;
4 Colheres de e açúcar de confeiteiro.

Preparo: Bata tudo até formar um creme.

CALDA

- Frutas Amarelas;
- 1/2 Xícara de açúcar;

Preparo: Levar todos os ingrediente em fogo médio, e deixar ferver, até ficar cremoso.

