

RECETA

Mini pavlova con Nutella®

Medio

3 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES

120 g de Nutella®

100 g de claras de huevo (3 claras de huevo)

100 g de azúcar

60 g de azúcar glas

100 g de nata

80 g de frutas del bosque



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN

**1**

Encienda el horno a 90°C con la función ventilador.

En un bol, bata las claras de huevo a punto de nieve. Antes de terminar, añade gradualmente el azúcar en 3 veces, sin dejar de remover para evitar que la mezcla baje.

Cuando las claras estén a punto de nieve, incorpore el azúcar glas.

**2**

Forre una bandeja de horno con una hoja de papel de horno y, con un lápiz, dibuje 8 círculos idénticos de unos 8 cm de diámetro, dejando un pequeño espacio entre ellos.

Cuando haya terminado, use una cuchara para colocar las claras a punto de nieve en los círculos que ha dibujado. Asegúrese de que no aplana las claras de huevo. Los bordes del merengue deben quedar más altos que el centro.

4

Hornee durante 2 horas en la parte inferior del horno.

Transcurrido este tiempo, apague el horno y deje los merengues dentro con la puerta del horno cerrada hasta que se enfríen. Consejo: puede realizar este paso la noche anterior. No es necesario refrigerar los merengues.

Limpie las frutas del bosque y monte la nata con una batidora.

Ponga la nata montada sobre el 1er merengue, añada unos 15 g de Nutella® con una cuchara y unas cuantas frutas del bosque. Repita este proceso con el resto de merengues.



¡Listo para disfrutar!