



Mini pavlovas con frutas

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

- Siempre el merengue sale mejor si las claras son «viejas», es decir, que tienen unos días. Guárdalas en la nevera en un bote cerrado y utilízalas 3-5 días después. El merengue monta mejor y aguanta más tiempo.
- Pon la fruta que quieras, aprovechando lo que esté de temporada. Le da un toque muy bueno el fruto de la pasión.
- Ten en cuenta que es un postre que no puede esperar una vez montado. Haz el merengue antes si quieres, guárdalo en una lata bien cerrada hasta dos días, pero en cuanto le pongas la nata y la fruta hay que comérselo. Es una de las ventajas de hacerlo individual, solo utilizarás la fruta necesaria.

Ingredientes para 6 personas:

4 claras de huevo
230 gr. de azúcar
1 cucharita de maizena
1 cucharita de vinagre blanco
200 ml. de nata
2 cucharadas de azúcar en polvo
1 vaina de vainilla
frutas

Precalentamos el horno a 140° si es con aire o 160° si no tiene aire.

Para hacer el merengue ponemos en el bol de la batidora 1 clara y el azúcar y empezamos a batir.

Cuando esté bien batido añadiremos las claras de una en una esperando a que la anterior esté bien incorporada antes de añadir la siguiente.

Cuando están bien montadas a punto de nieve y con ayuda de una espátula añadimos la cucharita de maizena,



y la de vinagre blanco.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

Mezclamos bien con movimientos envolventes para no bajar el merengue.

En una fuente de horno con papel de hornear colocamos con una cuchara montoncitos de merengue. Con el dorso de la cuchara hacemos una cavidad en el centro de cada uno.

Hornea una hora, o hasta que al darle unos golpecitos en el fondo veas que están duros pero conservando el color blanco.

Monta la nata con el azúcar en polvo y la vainilla y decora con las frutas.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```