

PAVLOVA COM COOKIES

INGREDIENTES

150 g de mini cookies de chocolate ou biscoitos de chocolate bem picados

500 ml de creme de leite fresco para preparo de chantili

2 colheres (sopa) de glaçúcar peneirado

1 colher (chá) de essência de baunilha

Pavlova: 250 ml (1 copo) de claras de ovos

550 g de açúcar refinado

raspas de limão ou baunilha a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture bem as claras com o açúcar refinado e leve ao fogo baixo, mexendo constantemente, até que a mistura esteja levemente aquecida e o açúcar derretido

Coloque a mistura na tigela da batedeira e bata até obter um merengue bem firme

Desligue a batedeira e junte as raspas de limão, misturando delicadamente

Usando o bico pitanga monte as pavlovas em forma rasa e forrada com papel manteiga untado

Leve para assar em forno a 140

Desligue o forno e deixe as pavlovas dentro até esfriarem por completo

Bata o creme de leite fresco com o glaçúcar em ponto de chantili

Acrescente a baunilha e reserve

Na hora de rechear as pavlovas, agregue os biscoitos ao chantili, misturando delicadamente

Quando os discos de merengue estiverem completamente frios, recheie

Sirva imediatamente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9250-pavlova-com-cookies.html>