



Pavlova con dulce de leche y fresas

Por tipo de receta, Libres de gluten, Merengue

Ingredientes

Para la base

- 125 g de claras de huevo (aproximadamente 4 claras)
- 250 g (1 1/4 tazas) de azúcar
- 1 tsp de extracto de vainilla

Para el topping

- 400 g de dulce de leche
- 500 g de fresas, limpias y cortadas

Preparación

- Precalentar el horno a 80 grados centígrados. Preparar una bandeja para hornear con papel vegetal o de horno.
- Para hacer la base de merengue, colocar las claras de huevo y el azúcar en un bowl o una olla / cacerola limpia y seca. Colocar este bowl con las claras y el azúcar encima de una olla o cacerola que tenga agua hirviendo en el fuego de la cocina. Remover continuamente con las varillas hasta que el azúcar se haya fundido por completo (si se tiene un termómetro de cocina, esto será a los 50 grados centígrados).
- Retirar del fuego y batir a velocidad media. Cuando esta mezcla empiece a verse blanca y espumosa agregar la vainilla y seguir batiendo hasta que el bowl no se sienta caliente y el merengue forme picos al levantar las varillas.
- Colocar el merengue en la bandeja previamente preparada de la forma deseada. Yo usé una cuchara y fui poniendo porciones de forma desordenada hasta tener un disco de aproximadamente 20 centímetros de diámetro.
- Llevar al horno por 90 minutos. Cuando haya pasado este tiempo, apagar el horno y dejar ahí el merengue hasta que se enfríe por completo (aproximadamente 90 minutos más).
- Cuando la base se haya enfriado por completo, colocar el dulce de leche de la forma deseada y por último las fresas. Servir inmediatamente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/999>