



## PAVLOVA

Bolos / Minibolos | Vegetariana | Almoço | Lanche da tarde | Natal



## Ingredientes (6 porções)

### INGREDIENTES

180 g de claras de ovo  
140 g de açúcar em pó  
140 g de açúcar  
50 cl de nata (gorda)  
40 g de açúcar  
3 peras  
80 g de nozes-pecãs  
90 g de Nutella®

### PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 100 °C.

Misture os açúcares.

Bata os ovos à temperatura ambiente.

Quando a mistura começar a formar espuma, adicione pouco a poucos os dois tipos de açúcar. Bata durante 5 minutos, até o merengue se tornar firme e brilhante, e começar a formar um bico.

Com uma manga de pasteleiro com um bico liso, coloque a pavlova ao comprimento dentro de uma forma untada em cima de papel vegetal, e coza durante 2 horas, sem nunca abrir a porta do forno.

Deixe o forno arrefecer.

Entretanto, bata a nata líquida com o açúcar até fazer chantilly. Lave e descasque as peras, e corte-as em pedaços. Corte as nozes-pecãs em pedacinhos.

Quando o merengue arrefecer, bata-o: espalhe uma camada generosa de chantilly, depois decore com fruta e nozes-pecãs.

Por último, faça uns pontos grandes de Nutella® utilizando uma manga de pasteleiro.

---