

# I N G R E D I E N T E S

## PAVLOVA

- 7 huevos
- 220gr de azúcar impalpable
- 220gr de azúcar común
- 1 cucharada de maizena

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- En un bol de batidora poner 7 claras. (Es fundamental que el bol esté limpio, seco y que no caiga nada de las yemas, porque sino no crecen del todo.)
- 2- Tamizar 220 gr de azúcar impalpable + 220 gr de azúcar común + 1 cucharada de maizena.
- 3- Empezar a batir las claras y de a poco agregar 3/4 de el azúcar.
- 4- Agregar 1 cucharada de vinagre blanco a la preparación y seguir batiendo en velocidad 1.
- 5- Sumarle a la preparación el azúcar restante y empezar a batir a velocidad máxima hasta obtener un merengue de pico firme.
- 6- Con ayuda de una manga y sobre una placa de silicona hacer las formas que quieras. Espolvorear un poco de azúcar impalpable y llevar a un horno precalentado a 170 grados por 10 minutos.
- 7- Pasado este tiempo bajar a 150 grados por otros 10 minutos.

\*Acompañarlo con una rica mousse de limón o con dulce de leche, con frutillas cortadas chiquitas, ganache de chocolate o peanut butter, etc.

