

# Paulova

## INGREDIENTES:

6 HUEVOS. SEPARANDO LAS YEMAS Y CLARAS

1 ½ TAZAS DE AZÚCAR

2 CUCHARADITAS DE MAICENA

1 CUCHARADITA DE VINAGRE

½ CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA

300 ML DE NATA PARA MONTAR

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLAS

FRUTA PARA DECORAR

## PREPARACIÓN:

PRECALENTAMOS EL HORNO A 120°C.

COGEMOS UN TROZO DE PAPEL DE HORNO Y POR LA PARTE DE ATRÁS DIBUJAMOS UN CIRCULO DE UNOS 24 CM DE DIÁMETRO (EN CLASE LO HAREMOS DE FORMA INDIVIDUAL PARA QUE TARDE MENOS EN HORNEAR) LE DAMOS LA VUELTA Y LO PONEMOS SOBRE LA BANDEJA DEL HORNO.

CON EL BATIDOR Y EL BOL BIEN LIMPIO BATIMOS LAS CLARAS HASTA CONSEGUIR PICOS SUAVES Y BLANCOS. POCO A POCO AÑADIMOS EL AZÚCAR. 1 CUCHARADA A LA VEZ. BATIENDO BIEN DESPUÉS DE CADA UNO. HASTA CONSEGUIR UN MERENGUE ESPESO Y BRILLANTE Y QUE EL AZÚCAR SE HAYA DISUELTO. PARA SABER SI YA ESTÁ LISTO COGEMOS UN POCO ENTRE LOS DEDOS Y SI SENTIMOS QUE AÚN TIENE AZÚCAR. COMO UN TACTO ARENOSO. SEGUIMOS BATIENDO HASTA QUE SE DISUELVA.

AÑADIMOS LA MAICENA. EL VINAGRE Y LA ESENCIA DE VAINILLA. MEZCLAMOS SOLO HASTA QUE ESTÉ INTEGRADO.

VAMOS ECHANDO EL MERENGUE SOBRE EL PAPEL VEGETAL CON LA AYUDA DEL CÍRCULO QUE HEMOS DIBUJADO ANTES ALISAMOS LA PARTE DE ARRIBA Y LOS LATERALES. CON UNA ESPÁTULA PEQUEÑA VAMOS HACIENDO PEQUEÑOS PICOS ALREDEDOR DE LOS LATERALES Y HORNEAMOS 1 ½ HORA O HASTA QUE ESTE SECO AL TACTO. (SI LOS HACEMOS INDIVIDUALES TARDARÁ APROXIMADAMENTE LA MITAD DEL TIEMPO).

APAGAMOS EL HORNO Y DEJAMOS EL PAVLOVA DENTRO CON LA PUERTA UN POCO ABIERTA HASTA QUE SE ENFRÍE DEL TODO. CUANDO YA ESTÁ FRÍO DE TODO LO PASAMOS AL PLATO DONDE SE VA A SERVIR O A UN TUPPER SI LO VAMOS A GUARDAR.

PARA HACER LA DECORACIÓN:

BATIMOS LA NATA JUNTO CON EL AZÚCAR GLAS HASTA QUE ESTÉ MONTADA. LO ECHAMOS ENCIMA DEL PAVLOVA Y DECORAMOS A GUSTO CON LA FRUTA O ALGÚN SIROPE.