

Muffins de pavlovas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

para el merengue

Claros: 125 gr

Azúcar impalpable: 125 gr

Vinagre de Alcohol: 1 Cucharadita

Azúcar: 125 gr

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

para el terminado

Crema chantilly:

Frutillas:

Naranjas:

Arándanos:

Ciruelas:

para la crema pastelera

Leche: 250 ML

Azúcar: 75 gr

Esencia de vainilla:

Yemas: 2

Almidón de Maíz: 15 gr

Preparación de la Receta

Para el merengue

- Batir las claras a punto nieve
- Cuando comiencen a espumar, agregar el azúcar en forma de lluvia
- Incorporar el azúcar impalpable, el almidón de maíz y el *vinagre* de alcohol
- Mezclar con movimientos envolventes.

- Colocar el merengue en una manga con pico liso, rellenar los pirotines dentro de una muffinera y cocinar en horno precalentado a 100-120 °C durante 1 hora, aproximadamente
- Dejar enfriar dentro del horno para evitar que se quiebren.

Para la crema pastelera

- Preparar la *crema* con la leche, las yemas, el azúcar, el almidón de maíz
- Llevar a fuego, retirar cuando comieze a *hervir* y luego colocar la esencia de vainilla
- Cubrir con film en contacto y dejar enfriar.

Para el terminado

- Rellenar los muffins con la *crema* pastelera, cubrir con *crema* chantilly y decorar con frutillas, *arándanos*, naranjas, ciruelas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-pavlovas>