



FERRERO ROCHER PAVLOVA CON GRANADA

Tiempo:

Personas:

Dificultad:

🕒 145 minutos 🧑 8 personas ●●○ Intermedio

Ingredientes

POR LA CANTIDAD DEL PASTEL

Ferrero Rocher	8
Claras de huevo	6
Azúcar	220 g
Almidón de maíz	12 g
Vinagre de vino blanco	1 cucharadita
Crema doble	300 ml
Chocolate negro	80 g
Azúcar glas	20 g
Granada	1

Ferrero Rocher Pavlova con granada ~ paso a paso

1. Precalienta el horno a 120°C (250°F). Batir las claras en un bol hasta que se formen picos suaves. Agrega poco a poco el azúcar, batiendo hasta que la mezcla se vuelva brillante. Agrega la fécula de maíz tamizada y el vinagre y mezcla lentamente.
2. Forrar una bandeja con papel de horno antiadherente y esparcir el merengue. Hacer un agujero grande en el centro con el dorso de una cuchara y cocinar durante 2 horas. Deja que el merengue se enfríe en el horno.
3. Montar la nata doble con el azúcar glas y verter sobre el merengue, añadiendo las semillas de granada y el chocolate rallado. Decora con 6 bombones Ferrero Rocher individuales.
4. Servir con un Ferrero Rocher por ración.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soja, huevo, nata