



SABORES DA
ITÁLIA



PAVLOVA DE LASAGNA CROCANTE



Ingredientes:

- 4 folhas de lasagna Divella
- 40g de manteiga derretida (¼ de xícara)
- 4 colheres (chá) de açúcar cristal

Para o recheio:

- 200g de creme de leite fresco
- 40g de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 papaya sem sementes e sem casca, cortada em fatias
- 1 kiwi sem casca cortado em fatias
- ½ manga haden sem casca, em fatias
- 4 colheres (chá) de polpa de maracujá

Para povilhar:

- Açúcar de confeiteiro

Modo de preparo:

Leve ao fogo uma panela com 4 litros de água. Quando a água ferver, adicione 1 ½ colher (sopa) de sal e espere ferver novamente antes de colocar a massa para cozinhar.

Cozinhe as folhas de lasagna por 4 minutos, escorra-as e seque com um pano.

Corte cada folha em 3 partes retangulares iguais. Pincele cada lado das massas com a manteiga, polvilhe com o açúcar cristal e coloque-as numa assadeira untada com óleo. Asse em forno moderado (170°C), até a massa ficar levemente dourada. Reserve.

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, até obter o ponto de chantilly.

Para a montagem da sobremesa, coloque uma folha de lasagna crocante no centro de cada prato e, por cima um pouco de chantilly. Arrume as fatias de kiwi, papaya e manga, despeje um pouco de polpa de maracujá.

Por cima, coloque outra folha de lasagna crocante e repita a operação. Finalize com uma folha de lasagna CROCANTE polvilhada com açúcar de confeiteiro.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

Seleção:



ALIMENTOS