

# COMPOTA DE PÊSSEGO MERENGUE



Fotos: Nuno Campos  
Chef: Boris Schijvens

## INGREDIENTES

12 a 16 forminhas de massa • 1 frasco de compota de pêsego Hero •  
6 claras • 2 colheres de sopa de açúcar

## PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 220 °C • Encha as forminhas de massa com a compota de pêsego • Bata as claras em castelo firme e, aos poucos, adicione o açúcar, continuando a bater até a mistura ficar bem espessa • Com uma colher espalhe a mistura do merengue sobre a compota de pêsego e deixe cozer no forno até que a cobertura de merengue fique dourada