

## GIRELLA CON MERINGA E LEMON CURD



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone

Tagliare la pasta sfoglia a strisce e formare delle girelle. Cuocere in forno a 200°C per 20/25 minuti. Preparare la meringa all'italiana mettendo a montare gli albumi d'uovo e aggiungere a filo lo sciroppo di zucchero cotto a 124°C. Quando le girelle saranno cotte e raffreddate, farcirle al centro con la Lemon Curd Menù. Decorarle con dei ciuffetti di meringa, lamponi e foglioline di menta.

### Gluten Free Method

Sostituendo la pasta sfoglia con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### Menù Ingredients

180 g Lemon Curd - L20X

### Ingredients

500 g Pasta sfoglia

70 g Albume d'uovo

125 g Zucchero

6 Lamponi

6 Foglioline di menta