



# Pavê salgado Tirolez

Tempo de Preparo:

🕒 00:25

Rende:

🍽️ 10 Porções

## Ingredientes

Para o pão de ló:

- 8 gemas (120 g)
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo (60 g)
- 8 claras (360 g)
- 1 colher (chá) de sal (4 g)

### Opções de recheio

Recheio de atum:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 1 lata de atum escorrido
- ½ xícara (chá) de azeitona verde picada
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- ½ colher (chá) de sal

Recheio de peito de peru:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 4 fatias de peito de peru defumado picadas (80 g)
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada (12 g)
- ½ colher (chá) de páprica em pó (2 g)
- ½ colher (chá) de sal (4 g)

Recheio de tomate:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 200 g de tomates-cereja picados

- 1 colher (chá) de orégano seco (1 g)
- ½ colher (chá) de sal (2 g)
- Pimenta-do-reino a gosto

Recheio de nozes:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 1 dente de alho bem picado
- 2 colheres (sopa) de manjericão picado (12 g)
- 4 colheres (sopa) de noz picada
- ½ colher (chá) de sal

## Modo de Preparo

Comece pelo pão de ló: Preaqueça o forno a 180°C e forre uma assadeira grande (38 cm x 26 cm) com papel-manteiga.

Com o auxílio de uma batedeira ou um fouet (batedor de ovos), bata as gemas com o açúcar até ficar esbranquiçado e formar um creme fofo.

Adicione a farinha e o sal, misture bem e reserve. Bata as claras em ponto de neve (pico firme), misture-as delicadamente à mistura de gemas e farinha.

Utilize o fouet ou o arame da batedeira para incorporar, fazendo movimentos delicados de baixo para cima para não perder aeração.

Espalhe sobre a assadeira e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar a superfície.

Vire a assadeira ainda quente sobre uma tábua e retire o papel do pão de ló. Deixe esfriar, corte em cubos de 0,5 cm e reserve.

Faça o recheio: Em uma tigela, misture bem o Creme de Ricota Tirolez com os ingredientes do recheio escolhido.

Monte os bolos de camadas: Em tigelas individuais ou copos pequenos, faça camadas alternadas de cubos de pão de ló e de recheio.

Decore utilizando itens do recheio escolhido, cubra-os com um filme plástico e deixe-os na geladeira até a hora de servir.