

Receitas em vídeo | Sobremesas

Baba de Camelo

Uma sobremesa cremosa, doce e fácil que não pode faltar numa mesa!

30 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

5 ovos

100 g de amêndoa torrada (laminada)

Informação nutricional

Energia	264,2 kcal	13%*
Proteínas	8,6 g	17%*
Lípidos	12,8 g	18%*
Hidratos de Carbono	28,6 g	11%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Comece por separar as gemas das claras.
2. Numa tigela, deite o leite condensado cozido e as gemas e bata bem, até obter uma mistura homogénea.
3. Noutro recipiente, bata as claras em castelo.
4. Junte-as ao preparado anterior, envolvendo cuidadosamente.
5. Leve a baba de camelo ao frio e sirva decorado com a amêndoa torrada laminada.