



Sobremesas Bolos

Baba de Camelo em 10 minutos

10 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

6 ovos
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 392,9 kcal | 20%* |
| Proteínas | 13,1 g | 26%* |
| Lípidos | 12,6 g | 18%* |
| Hidratos de Carbono | 56,9 g | 22%* |

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

Preparação

- 1 Para preparar a baba de camelo, comece por separa as gemas das claras.
- 2 Bata bem as gemas e misture o Leite Condensado Cozido NESTLÉ com uma colher até obter um creme homogéneo
- 3 Bata as claras em castelo e envolva tudo delicadamente.
- 4 Passe a baba de camelo para taças e sirva fria.