

[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

<b>Energia</b>	264,2 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	8,6 g	17%*
<b>Lípidos</b>	12,8 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.