

BABA DE CAMELO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 7 HORAS E 40 MINUTOS

1 lata de leite condensado com 397g

5 ovos



PREPARAÇÃO

1. Leve a lata de leite condensado a cozer numa panela de pressão com água suficiente para cobrir a lata, durante 1 hora e 15 minutos, ou numa panela normal durante 3 horas.

Depois do leite condensado cozido, abra a panela e deixe arrefecer.

Para arrefecer mais rápido, coloque a lata em água fria ou no congelador.

2. Depois de fria abra a lata e coloque o leite condensado numa tigela.

Parta os ovos e separe as gemas e junte-as ao leite condensado.

Coloque as claras noutra tigela.

Bata muito bem as gemas com o leite condensado até começar a fazer bolhinhas.

Bata as claras na velocidade máxima durante 3 minutos para que fiquem bem batidas.

Envolve muito bem as claras com o leite condensado.

3. Coloque a baba de camelo numa taça grande ou em tacinhas.

Leve ao frigorífico para ficar bem fresca.

Depois de fria, decore a gosto.

NOTA: Não utilize leite condensado já cozido de compra.

Custo: 1.50 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f23/baba-camelo-10839/>

www.saborintenso.com