

Gelado de Baba de Camelo

INGREDIENTES PARA 10 BOLAS

1 lata de leite condensado cozido
4 gemas
400 ml de natas para bater



Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/gelado-baba-camelo-43134/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque o leite condensado cozido e as 4 gemas.
Bata muito bem com a batedeira até que o creme comece a fazer bolhinhas.
 2. Bata as natas até que fiquem bem firmes.
Aos poucos, envolva as natas com o creme de leite condensado.
 3. Coloque o preparado numa tigela e guarde no congelador até que congele.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!