

DOCE DE CAMELO E AMENDO



CONFEÇÃO

1. Bater as natas com o açúcar, com o acessório batedor na vel 7 durante 3 min. Encher taças individuais deste preparado até meio, depois juntar amêndoa torrada laminada e juntar outra camada de natas. Decorar com caramelo liquido, em alguma quantidade para o caramelo ir ao fundo da taça
-

INGREDIENTES

- 2 PACOTES DE NATAS
- 60G DE AÇUCAR
- AMÊNDOAS TORRADAS QB
- CAMELO LIQUIDO QB