

BABA DE CAMELO



INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 5 GEMAS
- 5 CLARAS

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, bater as claras em castelo na velocidade 7 durante 7 minutos.

2. Reservar num recipiente à parte, passar a taça por água assim como o acessório.

3. Colocar as gemas e o leite condensado na taça e programar P1 desert a 80° durante 5 minutos.

4. Adicionar as claras ao preparado anterior e programar manual velocidade 3 durante 5 minutos.

5. Levar ao frigorífico até à hora de servir.
