

# 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.

---