

# BABA DE CAMELO COM AMÊNDOA TORRADA



## CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, bater as claras 7min vel. 7. Reservar e lavar a taça.

---
2. Com o mesmo acessório bater o leite condensado com as gemas e as folhas previamente demolhadas, escorridas e derretidas 10s no microondas, vel7 2min.

---
3. Juntar as claras e envolver na vel 3 3min.

---
4. Verter para uma taça e levar ao frigorífico. Antes de servir, deitar a amêndoa previamente torrada no grill do forno,

---

## INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 6 OVOS (USEI CASEIROS)
- 3 FOLHAS DE GELATINA
- 100G DE AMÊNDOA PALITADA