BABA DE CAMELO À LARA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (cozido)

5 ovos

2 folhas de gelatina incolor

6 bolachas Maria (esmigalhadas)

20 g de amêndoas laminadas

2 paus de canela (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Coloque as 2 folhas de gelatina em uma tigela com água fria durante 5 minutos, retire-as e esprema bem.

Deixe na tigela o equivalente a 1/2 colher de sopa de água leve ao micro-ondas até estar quente.

Junte as folhas espremidas e mexa com uma colher.

Bata a lata do leite condensado juntamente com as 5 gemas de ovos.

Junte aos poucos as claras mexendo com a colher de pau, as folhas de gelatina e as bolachas já esmigalhadas.

Decore com as amêndoas e leve à geladeira durante 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44417-baba-de-camelo-a-lara.html