BABA DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

4 claras

3 colheres de sopa rasa de açúcar

1 limão espremido (suco)

10 g de raspas de limão

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture uma lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite e leve ao fogo, depois misture com o suco do limão.

Quando levantar fervura desligue o fogo, e reserve a panela.

Na batedeira coloque as quatro claras com as colheres de açúcar e bata ate a clara ficar em neve.

Pegue a panela e coloque dentro a mistura da clara em neve, e misture até ficar homogênea.

Adicionar as raspas de limão.

Transfira para uma pirex de vidro, ou pote e leve ao refrigerador por 5 horas. A cada 30 minutos adicione um pouco de creme de leite da outra lata e misture (tudo dentro do refrigerador).

Depois sirva para sua família.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51209-baba-de-limao.html