BABA DE CAMELO

INGREDIENTES

claras de 5 ovos

gemas de 5 ovos

400 g de doce de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 colheres (sopa) de castanhas-do-pará

MODO DE PREPARO

Bata as claras em ponto de neve e reserve

Em uma tigela, misture as gemas com o doce de leite até formar um creme homogêneo

Com auxílio de um fouet, misture delicadamente o conteúdo da tigela às claras em neve

Acrescente a essência de baunilha e reserve

No recipiente em que será servido, coloque as castanhas

Adicione por cima o creme reservado

Leve à geladeira por 30 minutos para firmar

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8715-baba-de-camelo.html