



BABA DE CAMELO



Sobremesas e Gelados



14 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 4 ovos
- 80 g de amêndoa laminada tostada (opcional)
- 1 pitada de sal
- 1 lata de leite condensado cozido (400 g aprox.)

Preparação

- 1º Separe as gemas das claras.
- 2º Triture a amêndoa tostada durante 7 segundos na velocidade 9. Retire e reserve.
- 3º Lave e seque bem o copo. Insira o acessório misturador sobre a lâmina, junte as claras e uma pitada de sal e programe 4 minutos na velocidade 4 (retirando o copo de medição para promover a entrada de ar). Retire e reserve as claras.
- 4º Sem lavar o copo e com o misturador montado, coloque no copo o leite condensado cozido e as gemas, regulando 2 minutos, a 37°C, na velocidade 3 (com o copo de medição colocado sobre a tampa):
- 5º Adicione as claras em castelo e envolva com a espátula, suavemente, até a mousse ficar homogénea.
- 6º Leve ao frigorífico até ficar consistente. Na altura de servir polvilhe com a amêndoa reservada.

Nota: Para cozer o leite condensado em casa, retire o rótulo da lata, coloque-a num tacho ou na panela de pressão coberta com água e coza durante 1 hora ou 40 minutos respetivamente.