



Baba de Camelo

Ingredientes

- 1 lata Leite condensado Mimoza cozido
- 4 gemas
- 4 claras
- 100 g amêndao ou bolacha ralada

Modo de preparação

1. Numa tigela, bate o Leite condensado Mimoza cozido com as gemas, durante 5 min
2. Bate as claras em castelo à parte e incorpora-as cuidadosamente no preparado
3. Por fim, polvilha com a amêndoa ralada ou a bolacha. Leva ao frio, pelo menos, 1 hora e 30 min, ou até ficar consistente

Ingrédients

- 1 briquette de lait concentré sucré « Mimoza cozido »
- 4 jaunes d'oeuf
- 4 blancs d'oeuf
- 100 g d'amandes ou de biscuit en poudre

Préparation

1. Dans un bol, fouetter le lait concentré sucré « Mimoza cozido » avec les jaunes d'oeufs pendant 5 mn
2. Battre les blancs d'oeufs en neige consistante à part, et les incorporer doucement à la préparation
3. Pour finir, saupoudrer d'amandes rapées ou de biscuit rapé. Mettre au froid pendant au minimum 1h30, jusqu'à ce que la préparation devienne consistante