

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baba de Camelo

LUOGO: [Europa](#) / [Portogallo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 lattina di latte condensato

6 uova.

PREPARAZIONE

1 Cuocere nella pentola a pressione per un'ora la lattina di latte condensato, oppure per tre ore nella pentola normale.

Lasciar raffreddare completamente la lattina, poi aprirla, versare il caramello in una ciotola ed aggiungere i 6 tuorli.



2 Mescolare bene (io ho usato lo sbattitore).

Montare le chiare a neve ferma e aggiungerle delicatamente al composto di caramello e tuorli.





3 Mettere la mousse in frigorifero.

Decorate con un po' di granella di nocciole o anche dei biscotti secchi sbriciolati.

