

BABA DE CAMELO

"sem culpa"

Ingredientes

- 6 ovos M
- 2 pudins proteicos de caramelo
- 1 colher de sopa de Mel (opcional)
- Amêndoas laminadas
- Sal q.b

Para preparar:

- Comece por separar as claras e as gemas. Junte uma pitada de sal e bata as claras em castelo;
- Na taça das gemas, coloque os pudins de caramelo, junte o mel e envolva bem;
- Adicione as claras e envolva novamente;
- Sirva em taças individuais e adicione a amêndoa laminada para decorar.

Calorias por porção: 107 kcal

Preço total da receita: 3,54€

Preço por porção: 0,59 €

Receita do mês de Abril 2024



Receita
para 6
doses

