

Título da receita (recipe title): Receita de Baba de moça com leite condensado

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 4 unidades de gema de ovo,  $\frac{1}{4}$  xícara de açúcar (40 gramas), 1 lata de leite condensado, 200 mililitros de leite de coco, 1 colher de chá de maisena

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A baba de moça com leite condensado é uma versão mais gostosa que a baba de moça tradicional. É um creme à base de gema de ovo que pode ser usado no recheio e cobertura de bolos ou servido em taças e consumido sozinho. Confira abaixo a receita de baba de moça com leite condensado do Tudo Receitas e delície-se!, Para fazer esta receita de baba de moça com leite condensado comece por peneirar as gemas, passando-as por um coador de forma a reter a película. Reserve., Para a baba de moça não talhar, misture a maisena no leite de coco até ficar totalmente dissolvida., Leve ao fogo baixo uma panela com as gemas, o leite condensado, o açúcar e o leite de coco. Mexa sempre até conseguir um creme espesso que desgruda do fundo da panela., Desligue o fogo e deixe a baba de moça com leite condensado esfriar. Depois use como recheio de bolos ou cupcakes e delície-se!