



Mousse de limÃ³n sencilla

DescripciÃ³n

default watermark



Podríamos decir que es la sencillez hecha postre, se hace con tres ingredientes y en un «pispás». Un postre con el que quedaremos bien siempre, sobre todo con los amantes de los cítricos, en especial del limón, como toda mousse esponjosa, se deshace en la boca.

Ingredientes: (Según tamaño de los moldes para 10 unidades).

- 400 ml de leche evaporada.
- 100 gr de panela. Aunque podemos utilizar azúcar blanco u otro edulcorante.
- Zumo de 2 limones hermosos.

Preparaci3n:

Tendremos los/el bricks de la leche evaporada en la nevera, en un bol con hielo una hora antes de preparar la receta.

Escogemos los moldes y reservamos. Tarritos de cristal y vasitos peque±os en éste caso.

Exprimimos los limones y reservamos el zumo.

Sacamos el bol del hielo y la leche evaporada del frigorífico, escurrimos de hielo y agua, secamos bien y vertemos la leche, montamos con una batidora de barillas eléctricas. Cuando el líquido comience a espesar a±adimos la panela y el zumo de lim3n. Batiremos un buen rato para que la mezcla quede montada y la panela quede totalmente integrada. Cuanto mis batamos mis esponjosa quedará la mousse.

default watermark





Una vez mezclado todo, repartimos la mousse en los moldes e introducimos en la nevera **al menos 2 horas** para que cuaje.



Servimos fría.

Podemos decorar con frutos rojos, virutas de chocolate, almendras crocantes, en fin ! A nuestro gusto.

Consejo: La he hecho de víspera, así me aseguro de que quede bien cuajada. La panela tiene un sabor característico que enmascara un poco el sabor a limón, por eso pondría azúcar blanco, además del tono tostado que le da a la mousse.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

enero 17, 2020

Autor

admin

default watermark