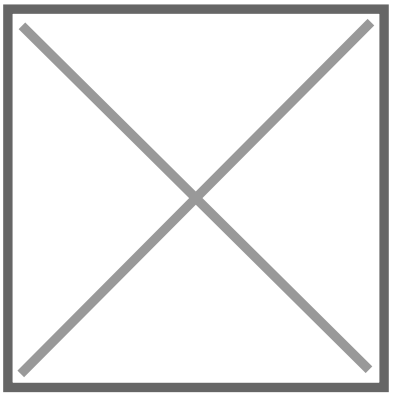
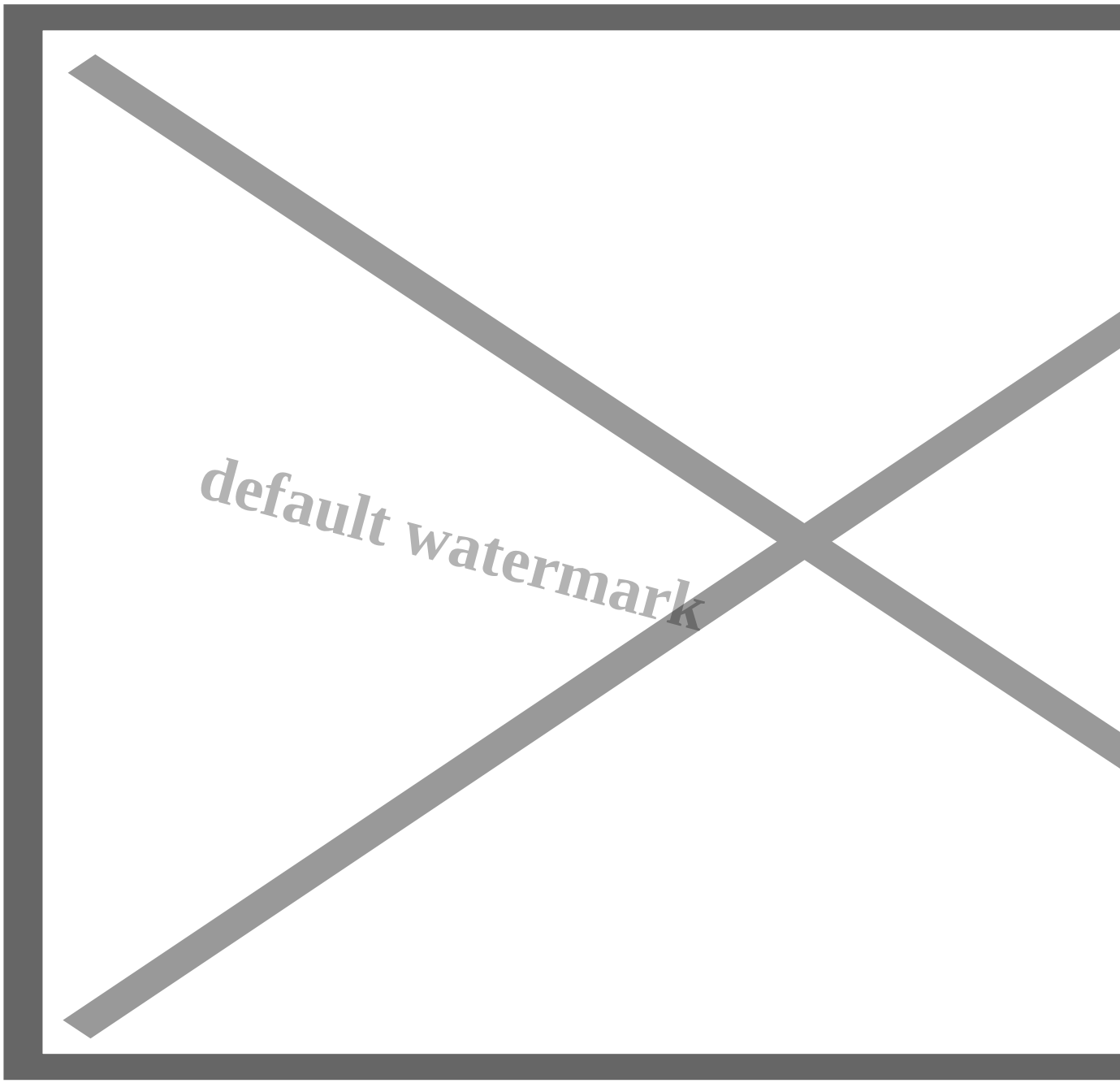


Mousse sencilla y ligera de limÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



Este es de los postres mÃ¡s fÃ¡ciles que hay, es refrescante, ideal para verano o bien un postre ligero para despuÃ©s de algÃºn que otro atracÃ³n.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaÃ±o 11 unidades).

- 4 claras de huevo talla L.
- 200 gr de azÃºcar.
- 400 gr de yogur natural entero.
- Zumo de 2 limones.

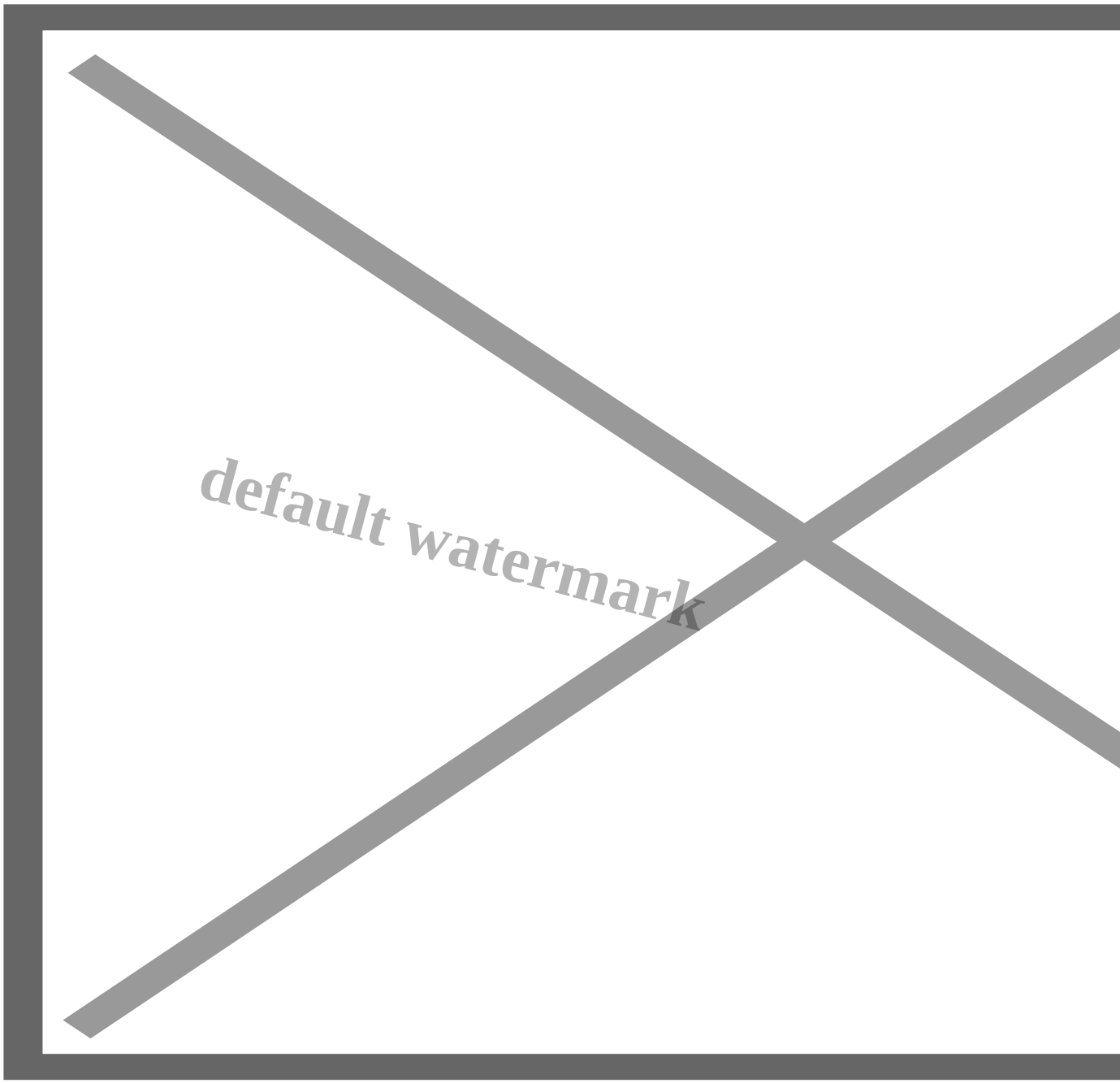
- Zumo de 2 limas.
- Ralladura de lima para decorar. Opcional.

PreparaciÃ³n:

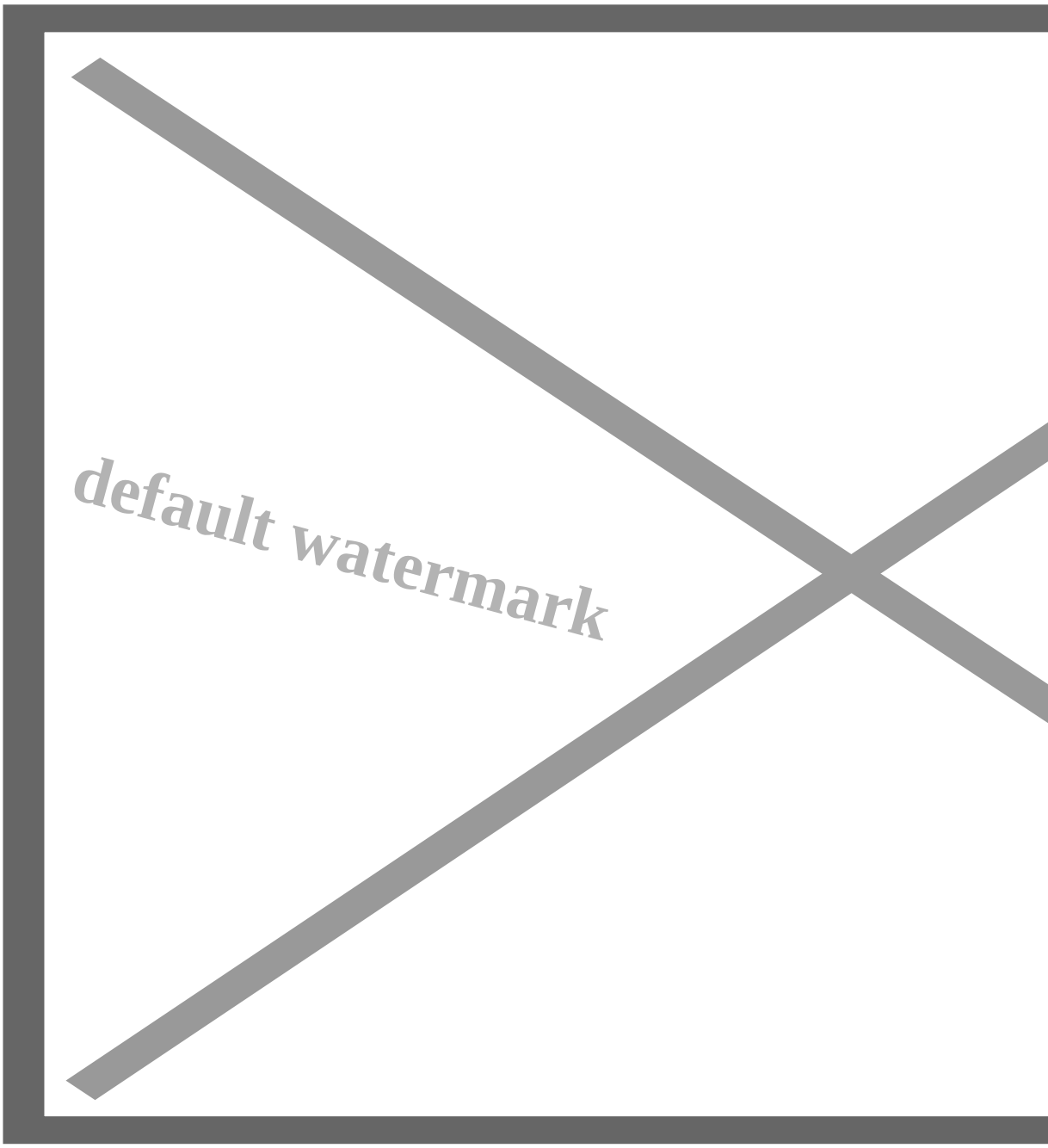
Escogemos los moldes o vasitos individuales, reservamos.

Separamos las claras de las yemas, poniendo las claras en un bol amplio. Exprimimos los limones y las limas.

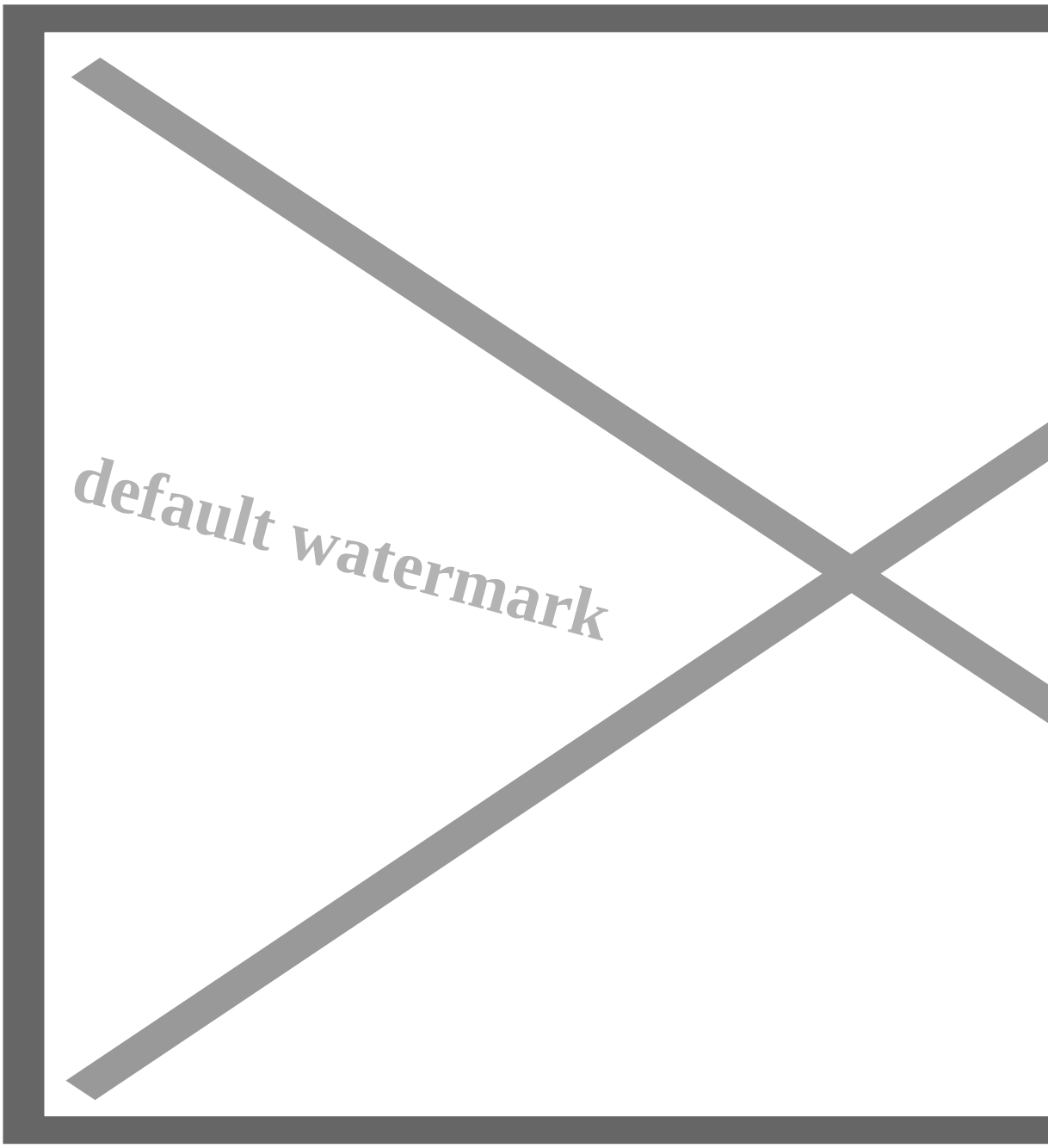
default watermark

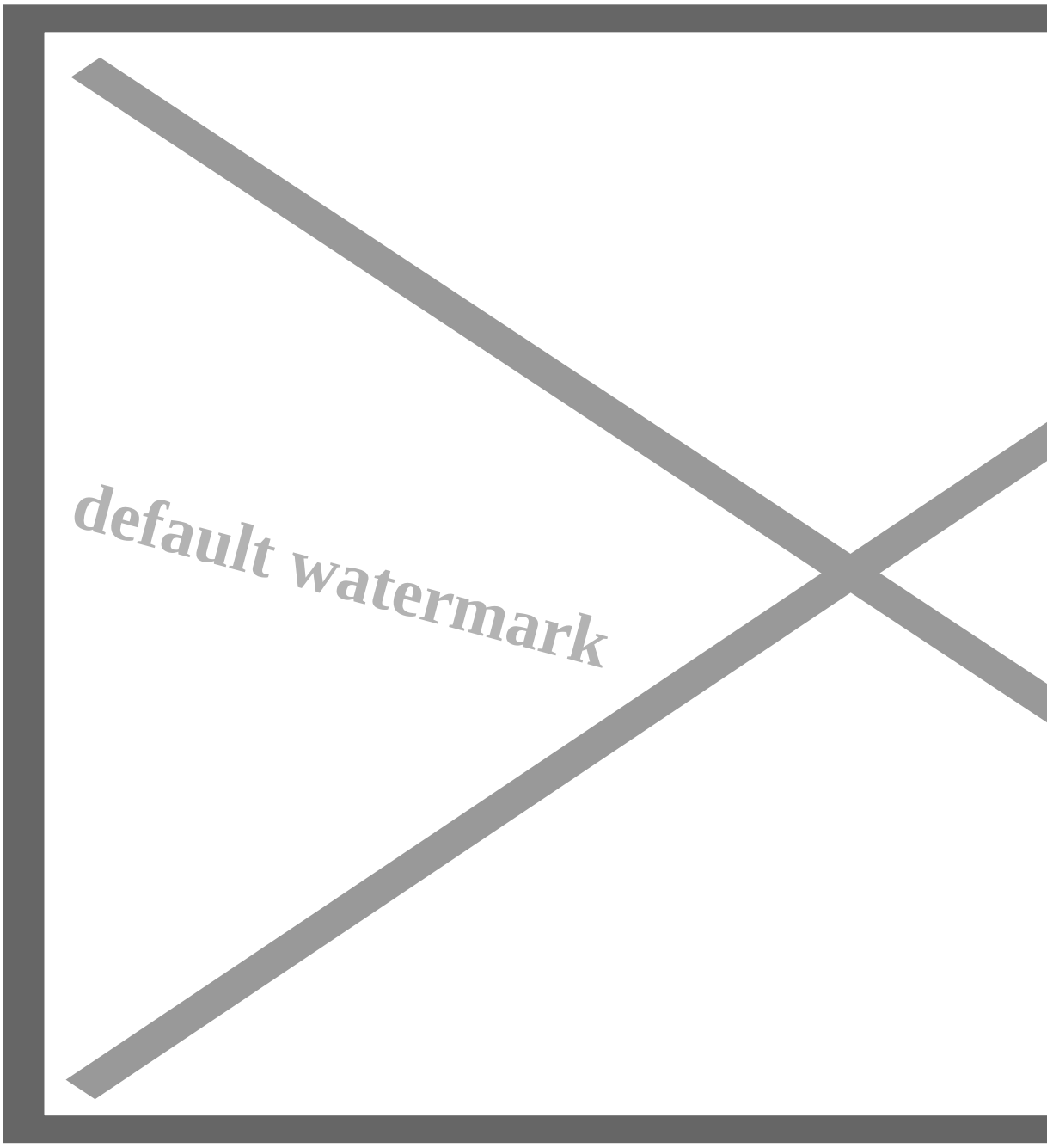


Montamos las claras aÃ±adiendo el azÃºcar en dos veces. Nos quedarÃ¡ un merengue firme.

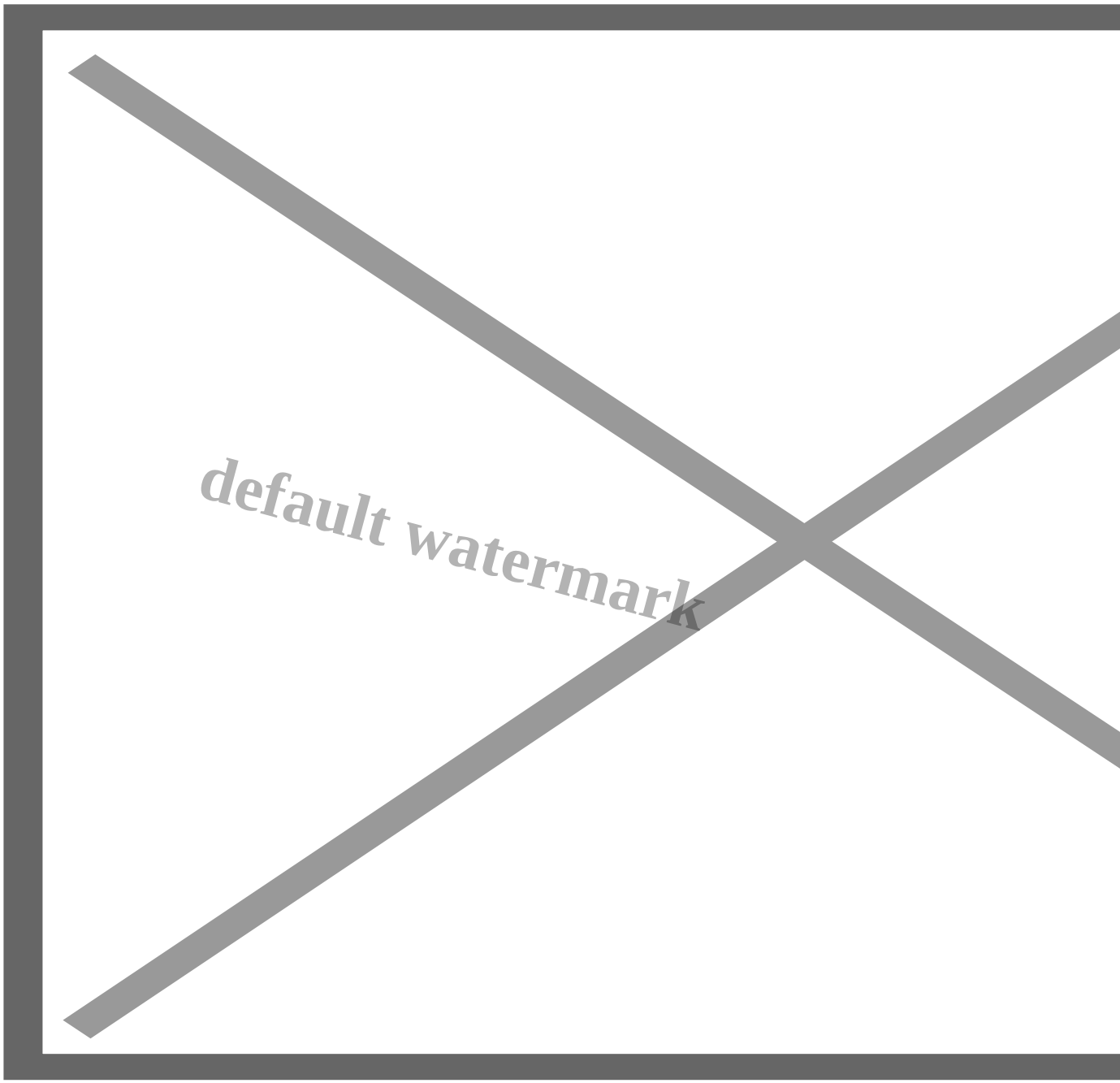
- 

Mezclamos los yogures, el zumo de limÃ³n y de lima en otro bol, incorporamos las claras montadas en dos veces y con movimientos envolventes.

- 
default watermark

- 

Servimos la mousse en los vasitos , procurando manchar lo mÃnimo posible.



Guardamos en la nevera **durante una hora por lo menos**.

Decoramos con la ralladura de lima o limÃ³n justo antes de servir.

Consejo: Se puede hacer con antelaciÃ³n. Servimos frÃo. SegÃºn parece (yo no lo he hecho), si ponemos un yogur espeso tipo griego, la mousse no se separa en dos capas. Aunque estÃ¡ riquÃsima igualmente.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

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

Fecha de creaciÃ³n
enero 22, 2021
Autor
admin

default watermark