



Mousse sencilla y ligera de limón

Descripción

default watermark



Este es de los postres más fáciles que hay, es refrescante, ideal para verano o bien un postre ligero para después de algún que otro atracón.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño ± 11 unidades).

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

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

Preparaci3n:

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 añadiendo el azúcar en dos veces. Nos quedará un merengue firme.

-



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





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



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

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

Consejo: Se puede hacer con antelación. Servimos frío. Seguramente parece (yo no lo he hecho), si ponemos un yogur espeso tipo griego, la mousse no se separa en dos capas. Aunque está riquísima igualmente.

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.

Categorías

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

Fecha de creación

enero 22, 2021

Autor

admin

default watermark