MOUSSE DE LIMON

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Maria Consuelo **Recetizador:** Nuria Arias



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

es muy facil ,para despues de comer es ideal

Ingredientes para 4 personas :

- 3 limones
- 250 gr. de queso mascarpone
- 100 gr. de azucar glas
- 2 Claras de huevo
- 50 gr. de Galletas Maria
- 25 gr. de mantequilla reblandecida
- 1 pizca de sal de sal

Preparación:

Paso 1

picamos las galletas y las mezclamos con la mantequilla reblandecida y el azucar glas. repartimos en el fondo de las copas o vaso (como en la foto) y reservamos en la nevera. lavamos los limones,los secamos . exprimimos los 4 limones y colamos el zumo.

Paso 2

batimos el mascarpone con el azucar glas restante, el zumo de limon y la ralladura hasta obtener un crema homogenia. con varillas eclectricas batimos las claras hasta montalas a punto de nieve con una pizca de sal. las incorporamos a la crema de marcarpone con movimientos envolventes.

Paso 3

repartimos el mousse en las copas o vasos sobre las galletas y dejamos reposar hasta el monento de servir. decorar con triras de piel de limon cocidas 15 minutos en un almibar (azucar y poca de agua) y una galleta

tambien se puede hacerse como en la foto ,azucar por el borde del vaso unos barquillos. !que aproveche!