

# MOUSSE DE LIMON



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Maria Consuelo **Recetizador:** Ana Maria Mende



**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 electricas batimos las claras hasta montalas a punto de nieve con una pizca de sal. las incorporamos a la crema de mascarpone con movimientos envolventes.

### Paso 3

repartimos el mousse en las copas o vasos sobre las galletas y dejamos reposar hasta el momento de servir. decorar con tiras 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!*