Mousse de limón

Nombre de la receta

Mousse de limón

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

6

Alérgenos

- Leche

Descripción

Cremoso mousse de limón sin huevo. Un postre digestivo perfecto.

Ingredientes

- 1 ralladura de un limón
- 1 jugo de un limón
- 300 mililitro de leche condensada

- 400 gramos de yogur natural griego sin azúcar
- 200 mililitro de nata para montar (opcional)

Pasos

1 Comenzamos la receta. Lo primero que vamos a hacer será montar la nata. En caso de no tener nata añadir 150 gr más de yogur y 50 ml más de leche condensada. Para montar la nata debe estar bien fría, la añadimos a un bol y movemos de forma constante con unas varillas durante varios minutos hasta que veamos que esté montada. También lo podemos hacer con ayuda de un robot de cocina (unos 4 minutos y medio).

2 Una vez montada la nata le añadimos el yogur, la leche condensada, el jugo de un limón y la ralladura de un limón. Lo movemos todo de forma envolvente hasta que se quede bien mezclado.

3 Podemos dejar enfriar un par de horas para que se intensifique el sabor a limón y ya tenemos listo nuestro mousse. Se recomienda servir en pequeños boles y como opción para decorar se puede añadir ralladura de limón por encima. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.