

# Mousse de maracuyá



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

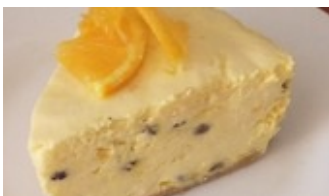
**Url:** <https://srecetas.es/mousse-de-maracuya>

## Preparación

Colocar en una cacerola el jugo de limón, el azúcar, la fécula, mezclar bien y agregar el agua hirviendo, llevar al fuego y hervir 2 minutos mezclando con cuchara de madera. Retirar y agregar las yemas batidas, mezclando rápidamente para que se integren en forma pareja. Dejar enfriar 20 minutos. Una vez frío, agregar el queso crema y mezclar. Mientras tanto, batir las claras a nieve e incorporar a la preparación anterior alternando con la pulpa de maracuyá reservando un poco para la decoración.

### ▣ **Tip para la receta**

Se puede reemplazar la fruta por cualquier otra a elección.



## Ingredientes

- 2 Limones exprimidos
- 1 taza/s y 1/2 de Azúcar
- 10 cucharada/s Fécula de maíz
- 2 tazas de Agua hirviendo
- 4 Claras de huevo
- 4 Yemas de huevo
- 2 Maracuyá (pulpa) o 1 pulpa envasada
- 2 cucharada/s Queso Crema

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Rápida, Ingrediente extra, Postre