

# Mousse fácil de limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Poner en un bol las yemas con la mitad del azúcar y el jugo de limón. Cocinar a baño maría hasta que espese, sin dejar de revolver nunca ni dejando que hierva. Aparte, batir la clara de huevo a punto nieve agregándole el resto del azúcar en forma de lluvia y en tres tandas. Forme un merengue con picos firmes. Luego, batir aparte la crema de leche hasta que llegue a un punto bien espeso y reservar en la heladera. Unir la crema de limón con el merengue preparado y mezclar bien. Agregar la ralladura de limón y con movimientos envolventes agregar la crema de leche batida. Servir en copas individuales y llevarlas al freezer hasta el momento de degustar. Disfrute!!



## Ingredientes

- 3 Yemas de huevo
- 1 taza/s Azúcar
- 1 Limón
- 1 Clara de huevo
- 1 taza/s Crema de leche

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Argentina, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Postre, Dulces