

TM31 / TM5

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de Cocción: 10 min.

Tiempo Total: 20 min.



MOUSSE DE LIMÓN CON LECHE EVAPORADA

Ingredientes:

Para 6 Personas

- Un bote de leche evaporada ideal
- 100 ml. De limón (2 limones grandes o 3 pequeños)
- Ralladura de limón
- 100g de azúcar

Preparación:

1. Ponemos en el vaso la leche evaporada que debe estar muy fría para montar. **Velocidad 3,5** sin tiempo.
2. Cuando tome cuerpo (unos 2 minutos) añadir por el vocal el zumo de limón y la ralladura de limón, después el azúcar,. Todo el proceso durará nos 4-5 minutos
3. Repartir en cuencos y reservar en la nevera hasta el momento de servir.

NOTA: Consumir en las próximas horas,...con el tiempo (de un día para otro pierde la textura de mouse).

Si no se va a consumir todo congelar para consumir como helado de limón.