



Mousse de Limón

Tiempo de preparación aprox: 20 minutos / Dificultad: Fácil



Ingredientes (8 comensales)

- 4 yogures de limón
- 1/2 litro de nata para montar
- Ralladura de 1 limón
- 100 gr. de azúcar
- 16 frambuesas
- Unas hojas de menta
- Canela en polvo

¡A cocinar!

Vierte el yogur en un bol y añade la ralladura del limón. Lo mezclamos todo muy bien.

En un bol aparte monta la nata con el azúcar, con la batidora eléctrica de varillas.

Añade la nata montada con el azúcar a la mezcla de yogur, con una batidora varilla manual. Hazlo con movimientos envolventes y con suavidad, hasta que todo este mezclado y uniforme.

Repartir en copas individuales, ya solo queda decorarlo con canela molida, unas frambuesas y unas hojas de menta.

Conservar en el frigorífico y servirlo frio.

Consejos adicionales

Para esta receta yo utilizo yogures de la marca "la lechera", son mas cremosos que otras marcas.