



Mousse de limón

Mousse de limón

[Mas recetas Mousse en http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php](http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php)

Ingredientes:

3 limones, 1 bote de leche evaporada y 110gr. de azúcar.

Pasos a seguir:

- 1) Rallar la piel de 2 limones y hacer zumo con el resto.
- 2) En un recipiente, poner la leche, la ralladura de los 2 limones, el azúcar y el zumo de limón.
- 3) Pasar todos los ingrediente por la batidora.
- 4) Verter en recipientes individuales.
- 5) Llevar al frigorífico.
- 6) Cuando estén fríos ya estarán listos para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mousse/mousse-de-limon-50.php>