

MOUSSE DE LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES:

Cuatro huevos

un bote de leche condensada.

PREPARACIÓN:

Se baten las claras a punto de nieve y se reservan.

Se hierve un bote de leche condensada al baño María en una cacerola o en la olla. Su contenido se vierte en el vaso y se van echando las yemas una a una sin dejar de remover, velocidad 1, hasta conseguir una crema homogénea. Añadir al final las claras montadas.

Se mete en la nevera durante unas horas y se sirve frío.