

MOUSSE DE LIMÓN

INGREDIENTES

1 bote de leche IDEAL congelada.

2 $\frac{1}{2}$ cubiletes de azúcar.

Corteza de limón

1 $\frac{1}{2}$ cubiletes de zumo de limón.

PREPARACIÓN

Pulveriza el azúcar con la cáscara de limón bien seca en velocidad 4-8-12.

Añadimos la leche IDEAL en trozos no muy grandes y batimos en velocidad 1 como si fuera nata líquida.

Cuando veamos que ha aumentado de volumen añadimos el zumo de limón, siempre batiendo en velocidad 1.

Paramos inmediatamente para que no se baje y servimos en copas.