

MOUSSE LEVE DE IOGURTE, LIMA E LIMÃO



CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório misturador, junte o conteúdo das saquetas de gelatina e os sumos dos citrinos e programe a 100°C, durante 3 minutos, na velocidade 4.

2. Deixe arrefecer um pouco, junte depois os iogurtes e ligue 15 segundos na velocidade 7. Retire para uma tigela

3. e envolva as raspas dos citrinos.

4. Limpe a taça, coloque o acessório batedor, junte as claras e o açúcar e ligue 7 minutos na velocidade 7, de modo a obter um merengue firme.

5. Retire e envolva com o creme de iogurte. Distribua por taças e leve ao frio por cerca de 2 horas.

INGREDIENTES

- 3 IOGURTES GREGOS
- 2 SAQUETAS DE GELATINA
- NEUTRA EM PÓ
- 2 CLARAS
- 3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR
- PARA BOLOS
- SUMO E RASPA DE 2 LIMÕES
- SUMO E RASPA DE 2 LIMAS