Sobremesas

MOUSSE DE LIMÃO

Receita Oficial
Fácil
197 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 150 G AÇÚCAR
- 20 G MAÏZENA®
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 18 CL SUMO DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Coloque os ovos e o açúcar na taça de preparação com o acessório batedor. Misture na velocidade 6 durante 1 min.

2. Junte a Maïzena®, o leite e o sumo de limão e seleccione o programa de sobremesas cremosas a 90 ºC na velocidade 5 durante 12 min. sem a tampa doseadora.

3. Divida a mousse por forminhas. Cubra com película aderente e coloque no frigorífico durante 3-4 horas. Sirva bem frio.