

# MOUSSE 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 Maizena®, o leite e o sumo de limão e seleccione o programa de sobremesas cremosas a 90 °C 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.

## INGREDIENTES

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