Mousse De Limon (Thermomix)

Receta Saludable

Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- **3** claras
- **400 gr.** queso untable descremado
- stevia (sugerido 5 a 8 sobres)
- ralladura de 1 limón
- **1 cdita.** esencia de vainilla

Preparación

1. Coloque la mariposa en las cuchillas.
2. Ponga en el vaso 3 claras de huevo, 1 pizca de sal y bata 3min/vel 3.5.
3. Retira las claras a nieve del vaso, y colocar en un bowl grande.
4. Retirar la mariposa.
5. Colocar en el vaso el queso untable, esencia de vainilla, Stevia y la ralladura de limón.
6. Mezcle 10seg/veloc 4.
7. Añada la mezcla sobre las claras, unir con movimiento envolvente.
8. Colocar la preparación en frasquitos individuales y refrigerar.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038