Mousse de limon

Cooking Service

——— Receta Saludable ———

4 porciones | Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **4 uni** huevos
- ✔ **4 cdas** edulcorante
- ✔ **150 gr** jugo de limon y ralladura de 1 limon
- ✔ **200 gr** queso blanco descremado
- ✔ **1 cdita** esencia de vainilla
- ✔ **2 cdas** mermelada light de frambuesas

Preparación

1. Batir 4 yemas y luego agregar las cucharadas de edulcorante, el jugo de limón, la ralladura de limón la esencia de vainilla y el queso blanco.
2. Incorporar las 4 claras batidas a nieve y mezclar en forma envolvente.
3. Volcar en un molde savarín rociado con fritolim y llevar al horno por 20/25 minutos (se puede acompañar con una salsa de la mermelada de frambuesa rebajada con agua caliente en el momento de servir).

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