



MOUSSE DE LIMÓN

1. INGREDIENTES

- 375 ml. leche evaporada fría.
- 397 gr. leche condensada.
- ½ taza zumo de limón (125 ml).
- Galletas de vainilla.

¡Puedes pasar los ingredientes en tu **balanza digital Record (Modelo: REC- INBLD170)**!

2. PREPARACIÓN

Añade en la **batidora 5L con pedestal (Modelo: REC-INBEAC101NG)** la leche evaporada y comienza a batir con velocidad alta por 7 minutos.

Luego agrega la leche condensada y el limón para integrar la mezcla.

Cuando esté espeso, echa en un **bowl cónico acero inoxidable N° 18** y lleva a la refrigeradora por un par de horas.

¡Decora con galleta de vainilla y listo, a disfrutar!

Fuente: elmundoeats.com

