

Receta de Pastel De Mousse De Limón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este rico pastel de mousse de limón que seguro que os encantará porque es muy fácil y resulta exquisito.

Ingredientes

- Leche evaporada (una lata)
- Zumo de limón (dos limones más uno para rallar)
- Edulcorante líquido (dos cucharaditas)

Modo de Preparación

1. Exprimir los dos limones y sacar el jugo
 2. En un bol poner la leche evaporada y añadir el zumo de los dos limones y la ralladura de otro limón
 3. Poner el edulcorante, o si preferís poner azúcar
 4. Batir bien todo con la batidora
 5. Volcar la mezcla en un molde de cristal previamente mojado con agua
 6. Meter al frigorífico unas horas antes de consumirlo
 7. Desmoldar con cuidado y adornar a vuestro gusto
-