

Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Limão

Arrisca uma sobremesa rápida e refrescante para os dias de Verão.

30 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

- 4 ovos
- 8 c. de sopa de açúcar
- 1,5 dl de sumo de limão
- 4 folhas de gelatina incolor
- 1 raspa de casca de limão
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	315,0 kcal	16%*
Proteínas	7,4 g	15%*
Lípidos	5,3 g	8%*
Hidratos de Carbono	37,1 g	14%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Ponha as folhas de gelatina de molho em água fria.
2. Bata as gemas com o açúcar e a raspa de limão até ficarem em creme.
3. Aqueça o sumo de limão numa caçarola sem deixar ferver.
4. Retire a caçarola do lume e adicione-lhe a gelatina escorrida, mexendo, e deixe arrefecer um pouco.
5. Misture o sumo de limão com as gemas.
6. Bata as Natas LONGA VIDA e junte-as às gemas.

7 Bata as claras em castelo e incorpore-as no creme delicadamente, com a ajuda de uma colher de pau.

8 Deite o creme em 4 taças de vidro e deixe solidificar no frigorífico.

9 Antes de servir decore com casca de limão em tiras.