

MOUSSE AL LIMONCELLO

El **Mousse al Limoncello**, es un postre que está hecho de crema y huevos que se han batido hasta que estén suaves y cremosos. Esta mousse es dulce, con sabor a chocolate y fruta. Debido a que su textura es similar a la de estos alimentos, el producto espumoso para el cabello también se llama mousse.



INGREDIENTES (6 PERSONAS):

- Azúcar (50 gr.),
- Huevos (4 unidades),
- Maicena (1 cucharadas),
- Zumo de limón (3 unidades),
- Limoncello de Altura Brunella (3 cucharadas).



ELABORACIÓN:

Comenzaremos exprimiendo los limones y uniendo su zumo con el **Limoncello de Altura Brunella**[®]. Por otra parte, separamos las claras de las yemas. Batimos las yemas con los 50 gramos de azúcar hasta que la mezcla se vuelva blanquecina y espumosa. Espolvoreamos la Maicena y le añadimos el zumo de limón y el **Limoncello de Altura Brunella**[®].

Pasamos esta preparación a una cacerola y dejamos cocer durante cinco minutos removiendosin cesar hasta que espese. Reservamos.

Batimos con batidora de varillas o a mano las claras a punto de nieve agregándoles el azúcar hasta que estén muy firmes. Mezclarlas suavemente con la crema de **Limoncello de Altura Brunella**[®] y repartir en recipientes de ración. Dejar reposar durante dos horas en la nevera. Servir con un poco de ralladura de limón por encima para decorar.

LICORES DE BRUNELLA

Calle 21 #8350 Edificio Monroy Vélez Piso 9 Oficina 3
Calacoto, La Paz, Bolivia

TariaTerra.com | (+591.2) 279 – 0797 | (+591) 796 - 15051