



ESPUMA DE LIMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 180 ml de zumo de limón
- 250 g de requesón
- 3 unidades de huevo
- 20 g de nueces sin cáscara
- 1 ml de esencia de vainilla
- 2 g de levadura
- 5 g de ralladura de limón
- 1 ml de edulcorante

LA PREPARACIÓN

- Desmenuza el requesón y pica las nueces.
- Mezcla ambos ingredientes con el zumo de limón, la esencia de vainilla, las yemas de los huevos y la levadura.
- Remueve e incorpora 1 cucharada de edulcorante.
- Bate bien las claras de los huevos, añade el resto de ingredientes y mezcla.
- Distribuye la masa obtenida en moldes individuales.
- Cocina a baño María durante 15- 20 minutos. Cuando esté listo, retira y deja enfriar.
- Espolvorea por encima la ralladura de limón y el resto del edulcorante.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.6 g	Grasas 10.6 g
Kcal 168	Proteínas 13.7 g