

Mousse de lima

Ingredientes:



- 1 bote pequeño de leche condensada (350 grs.)
- 4 yogures griegos (sin azúcar)
- 100 grs. de zumo de lima (o limón)
- Ralladura de lima para decorar



la palmarera rosa

Como se hace:

1. Primero **raya un par de limas** y reserva la ralladura para decorar.
2. Exprime **las limas** y mezcla el zumo con **la leche condensada** y **los yogures**. Bátelo todo bien en una batidora.
3. Vierte la mezcla en vasitos y decora con la ralladura.
4. Mete en la nevera hasta que cuaje (mínimo 3 ó 4 horas).

Sugerencia:

- * *Puedes usar yogures naturales en vez de griegos, eso sí yo prefiero que no tengan azúcar, porque la leche condensada ya le aporta suficiente dulzor, para mi gusto.*
- * *Puedes usar limones, de hecho la receta original es mousse de limón, pero lo cambié por las limas porque creo tienen un sabor más delicado, aromático y menos ácido que el limón.*
- * *Los vasos que ves en las fotos eran pequeños, así que me salieron 7 raciones.*