

Receta de espuma de limón



Receta de espuma de limón

Una magnífica receta de espuma de limón, **también conocida como espuma citró**, muy sencilla de elaborar, ligera y refrescante, ideal para el verano o para disfrutar en cualquier temporada.

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 400

Preparación: 2 horas 15 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de espuma de limón

Ingredientes

- 1 tarro de leche evaporada Nestlé
- 1 tarro de leche condensada Nestlé
- 150 ml de jugo de limón
- Ralladura de limón
- Hojas de menta

Preparación

- **1.** Reservar la leche evaporada en el refrigerador la noche anterior, 15 minutos antes de comenzar la preparación, trasladar la leche al congelador, junto con las espas y el recipiente de la batidora.
- **2.** Procesar la leche evaporada en la batidora fría a velocidad media-alta hasta conseguir una consistencia espumosa, ligera y que al menos haya duplicado su tamaño.
- **3.** Bajar la velocidad e incorporar primero el jugo de limón y luego la leche condensada, poco a poco y continuar batiendo hasta integrar todo y obtener una mezcla homogénea.
- **4.** Distribuir la mezcla en pocillos de postre individuales, cubrir con papel film y llevar al refrigerador por al menos 2 horas a fin de asentar su textura y consistencia.
- **5.** Servir la espuma de limón fría y opcionalmente decorada con un toque de ralladura de limón y/o decorada con hojas de menta fresca.

Recomendamos

[Receta de pie de limón](#)

[Pollo asado al limón](#)