Tartaletas de limón



Consejo del chef

Decorar con una hojita de hierbabuena.

Raciones para 3

- ❏ **3** Limones
- ❏ **100 ml** Zumo de limón
- ❏ **50 gr** Azúcar
- ❏ **3 Hojas** Gelatina
- ❏ **150 ml** Nata de montar
- ❏ **1 Cdita** Vainilla
- ❏ **6 Hojitas** Hierbabuena

1. Partir los limones por la mitad y retirar la pulpa con ayuda de una cuchara.
2. Exprimir la pulpa de los limones y extraer 100 ml de zumo.
3. Calentar el zumo del limón junto con el azúcar y añadir la gelatina previamente hidratada. Remover hasta que el azúcar y la gelatina se disuelvan.
4. Mezclar esta mezcla con la nata para montar y la vainilla. Rellenar la cáscara de los limones con la mousse y dejar enfriar en el frigorífico al menos una hora.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tartaletas-de-limon/