



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 Cdta 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/>

