

Mouse de café

4 porciones

Ingredientes

4 claras

2 y ½ cucharadas de

SUCRALIGHT POLVO

1 cucharada de gelatina sin sabor

1 cucharada de café soluble

4 yemas

3 cucharadas de licor de café

Elaboración

Disolvemos el café con el licor e incorporamos las yemas. Mezclamos y cocinamos a baño María revolviendo hasta que empieza a espesar.

Disolvemos la gelatina sin sabor en cuarta taza de agua, calentamos y reservamos

Calentamos las claras "agitadas" con .

SUCRALIGHT POLVO y batimos durante 10 minutos con batidora eléctrica hasta que la nieve quede bien firme. Entonces unimos las tres preparaciones mezclando suavemente con cuchara de madera y ponemos en heladera durante 2 horas. Luego servimos y adornamos con una hojita de menta fresca.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



1 porción: 143 calorías

Glúcidos 12g
Proteínas 6g
Lípidos 6g

* Sin las calorías del licor son 120

