



ESCUMA DE LLIMA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 180 ml de suc de llima
- 250 g de brull
- 3 unitats de ou
- 20 g de anous sense corfa
- 1 ml de essència de vainilla
- 2 g de rent
- 5 g de ratlladura de llima
- 1 ml de edulcorant

LA PREPARACIÓ

- Esmicola el brull i pica les anous. Mescla els dos ingredients amb el suc de llima, l'essència de vainilla, els rovells dels ous i el rent.
- Remena-ho i incorpora-hi 1 cullerada d'edulcorant.
- Bat bé les clares dels ous, afig-hi la resta d'ingredients i mescla'ls.
- Distribuïx la massa obtinguda en motles individuals.
- Cuina-ho al bany maria durant 15-20 minuts. Quan estiga llest, retira-ho i deixa-ho refredar.
- Empolsa per damunt la ratlladura de llima i la resta de l'edulcorant.
-



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 3.6 g	Grases 10.6 g
Kcal 168	Proteïnes 13.7 g