



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Crema de mascarpone al limón

Ingredientes para 6 personas:

500 gr. de mascarpone

3 huevos

1 limón

1 lima

200 gr. de azúcar

Pon en un bol el queso, la ralladura del limón y la lima y el azúcar. Mezcla bien.



Añade el zumo de las dos frutas y bate con una varilla o una batidora eléctrica.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Incorpora los huevos uno a uno batiendo bien después de cada uno.



Te quedará una crema de una consistencia semi líquida.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pon en una copas y decora con lo que quieras. Enfría al menos 2 horas en la nevera.



Sirve.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

