



MOUSSE DE REQUESÓN Y NUEZ LIGHT 6 porciones

Ingredientes:

- 1 taza de requesón (250 gr)
- 1 taza de leche light (240 ml)
- ½ taza de nuez (50 gr)
- 10 sobres de sustituto de azúcar
- 1 sobre de grenetina hidratado en 3 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Método de preparación:

1. Funde la grenetina a baño maría.
2. Licúa el requesón con la leche, el sustituto de azúcar, la nuez y la esencia de vainilla. Con la licuadora trabajando, agrega la grenetina fundida. Vierte la mezcla en copas y refrigera por dos horas.
3. Decora con nuez troceada y sirve.

Tiempo de Preparación: 10 minutos

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****