Cuchareable de Keropi



TIEMPO
30 minutos

RENDIMIENTO
2 cuchareables

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 8 g Grenetina
- ◯ 40 ml Agua
- ◯ 250 ml Crema para Batir
- ◯ 200 ml Leche Condensada
- ◯ 90 ml Jugo de Limón o 1
- ◯ ENCOTapa de Esencia de Limón ENCO
- ◯ Color en Gel Verde Limón ENCO
- ◯ Bizcocho de vainilla
- ◯ Moras azules
- ◯ Fresa
- ◯ Buttercream americano

PROCEDIMIENTO

1. Hidrata la grenetina y reserva.
2. En un tazón mezcla la leche condensada con jugo de limón o la Esencia de Limón ENCO.
3. Bate ligeramente la crema para batir en un tazón.
4. Calienta por unos segundos la grenetina en el microondas.
5. Combina poca mezcla de leche condensada con la grenetina para igualar temperaturas.
6. Mezcla por partes la crema batida y agrega unas gotas de Color en Gel Verde Limón ENCO.
7. En un vaso, coloca bizcocho de vainilla, rebanadas de fresa y el mousse de limón.
8. Decora con pan, moras azules y buttercream.