

MOUSSE DE CAFÉ

INGREDIENTES

4 claras

200 g de azúcar

½ cubilete de Nescafé

PREPARACIÓN

1. Introducir las mariposas
2. Agregue las claras y el azúcar en el vaso y **programe 8 min/70º/vel 4**. Una vez finalizado el tiempo, con la maquina en **vel 3** incorpore ½ **cubilete de Nescafé**.
3. Deje enfriar y nos queda una mouse exquisita.



Marisol Luis (Presentadora Oficial Thermomix)

marisolthermomix@gmail.com

659.76.61.83

