

Ingredienti

- 3 limoni, preferibilmente biologici, la scorza e il succo di 2 e 1 a fette
- 140 g di eritritolo
- 400 g di mascarpone

Semifreddo al limone

DAI GUSTO ALLA TUA DIETA
ricette Low carb e keto

[#monicacucinandoconbimby](#)

Difficoltà	facile
Tempo di preparazione	10 min
Tempo totale	2 h 30 min
Porzioni	6

  seguimi su: [#monicacucinandoconbimby](#) per trovare altre ricette

 scrivimi per info: monica79.bimby@gmail.com

Valori nutrizionali

PER 100G

carboidrati	0,94 g
grassi	23,80 g
proteine	4,04 g
fibre	0,60 g

PER PORZIONE

carboidrati	1,24 g
grassi	31,33 g
proteine	5,32 g
fibre	0,79 g

Preparazione con Bimby

- Sul piano di lavoro, preparare 6 stampini monoporzionati in silicone.
- Ricavare il succo e la scorza dei limoni, tenere da parte
- Mettere nel boccale la scorza dei limoni e l'eritritolo polverizzare: 10 sec./vel. 10. Riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere il mascarpone e il succo dei limoni, mescolare: 30 sec./vel. 4. Riempire gli stampini preparati con la crema al limone, coprire con pellicola trasparente e riporre in congelatore per 2 ore.
- Al momento di servire, togliere gli stampini dal congelatore e lasciarli a temperatura ambiente per 10 minuti, poi capovolgerli su piattini da dessert e sformare.
- Servire decorando con fettine di limone.

Preparazione senza Bimby

- Sul piano di lavoro, preparare 6 stampini monoporzionati in silicone.
- Ricavare il succo e la scorza dei limoni, tenere da parte
- Mettere nel frullatore la scorza dei limoni e l'eritritolo, polverizzare, trasferire in una ciotola capiente e aggiungere il mascarpone e il succo dei limoni.
- Riempire gli stampini preparati con la crema al limone, coprire con pellicola trasparente e riporre in congelatore per 2 ore.
- Al momento di servire, togliere gli stampini dal congelatore e lasciarli a temperatura ambiente per 10 minuti, poi capovolgerli su piattini da dessert e sformare.
- Servire decorando con fettine di limone.