

Πανεύκολη μους γιαουρτιού με λεμόνι ΜΟΝΟ ΜΕ 3 ΥΛΙΚΑ, από την Ιωάννα Σταμούλου και το «Sweetly»!

Το απόλυτο επιδόρπιο μετά από ένα πλούσιο γεύμα! Εγώ το λέω γιαουρτολέμονο και πρόκειται για το πιο γρήγορο και γοητευτικό γλυκό του κόσμου. Όσο μένει στο ψυγείο τόσο καλύτερο γίνεται. Μέχρι ενός σημείου φυσικά, γιατί μην νομίζετε πως θα μείνει και πολύ. Εγώ το σερβίρω σε ποτηράκια μαζί με σπασμένα μπισκότα, κάποιες φορές με γλυκό του κουταλιού λεμόνι, περγαμόντο ή βύσσινο, αλλά και με μια ωραία φρουτοσαλάτα. Και κλέβει πάντα την παράσταση, ακόμη κι αν υπάρχουν στο τραπέζι δυο τρία γλυκά ακόμη...

Υλικά για 5-6 άτομα:

1 κιλό γιαούρτι στραγγιστό

1 ζαχαρούχο γάλα

2 λεμόνια ξύσμα και χυμό

Για το σερβίρισμα:

μερικά μπισκότα του εμπορίου ή cookies λεμονιού

Εκτέλεση

Ανακατεύετε μέσα σε ένα μπολ το γιαούρτι με το ζαχαρούχο γάλα, το ξύσμα και το χυμό των λεμονιών

και το αφήνετε στο ψυγείο.

Το σερβίρετε σε ποτήρια ή μπολ μαζί με σπασμένα cookies λεμονιού ή μπισκότα του εμπορίου.

Σημείωση

Αν θέλετε μπορείτε να αντικαταστήσετε τα λεμόνια με λάιμ. Θα χρειαστείτε τουλάχιστον τρία.

<http://www.sweetly.gr/2013/01/-εύκολη-μους-γιαουρτιού-με-λεμόνι/>