

## Espumoso de leche merengada:

### Ingredientes:

- Un litro de leche
- Dos claras de huevo
- La piel de un limón
- Una rama de canela
- 50 gramos azúcar



### Preparación:

- Herviremos la leche con la canela y la piel del limón
- Cuando hierva, bajamos la temperatura del fuego y cuando baje la hacemos subir de nuevo
- Repetimos la acción tres veces
- Dejaremos la leche templar
- Añadimos el azúcar y lo ponemos en la nevera
- Batimos las dos claras de huevo a punto de nieve
- Una vez la leche sea fría la mezclamos en poco en poco con movimientos envolventes con las claras e introducimos al congelador durante 1 hora
- La sacamos del congelador y la consumimos como si fuera una crema helada