

Sorbetes de Limón

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



5 persona(s).



120 minutos.



Cenas

Ingredientes

4 limones amarillos (reales) grandes

200 g de azúcar o su equivalente en endulzante natural

700 ml de agua

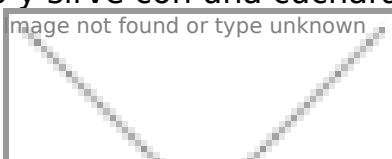
50 g de Claras de Huevo San Juan

Sal cantidad necesaria

Colorante vegetal verde cantidad necesaria (opcional)

Preparación

1. Hierva a fuego lento el endulzante y el agua, hasta que se diluya el azúcar para crear un almíbar.
2. Apaga coloca la mezcla a baño maría invertido para enfriarla.
3. Exprime los limones para obtener el jugo sin semillas.
4. Mezcla el jugo de los limones con el almíbar y congélalo por algunas horas, hasta tener una pasta.
5. Bate las Claras de Huevo San Juan a punto de nieve fuerte.
6. Saca la mezcla de limón del congelador y con ayuda de una batidora eléctrica incorpórala a las claras y agrega el colorante si lo deseas.
7. Vierte la mezcla en un molde y regrésala al congelador.
8. Cuando esté congelado sácalo y sirve con una cuchara para nieve en tus recipientes o



barquillos favoritos.

