



## HELADO DE LIMÓN

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 ml de zumo de limón
- 200 g de azúcar
- 250 ml de agua
- 2 unidades de clara de huevo

### LA PREPARACIÓN

- Vacía los limones, pasa la pulpa por un chino para coger todo el zumo. Mientras en un cazo coloca el agua y el azúcar y hierve durante 3 minutos. Aparta y deja enfriar. Una vez que el almíbar este frío, mezcla con el zumo de limón.
- Introduce la mezcla en el congelador y cuando esté a medio congelar monta las claras de huevo y mezcla. Vuelve al congelador y cuando tenga consistencia rellena los limones y congela de nuevo.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 51.3 g	Grasas 0.15 g
Kcal 217	Proteínas 1.7 g