



HELADO DE TÉ

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 ml de te
- 200 ml de zumo de naranja
- 5 g de ralladura de limón
- 10 g de gelatina neutra
- 200 ml de agua
- 2 unidades de yema de huevo
- 200 g de queso blanco desnatado
- edulcorante

LA PREPARACIÓN

- Mezcla la infusión de té con el zumo de naranja, la ralladura de limón, la gelatina en polvo sin sabor diluida con el agua y las yemas batidas.
- Lleva a fuego moderado revolviendo hasta que la preparación se caliente. Retira y deja enfriar. Agrega el queso blanco y endulza a gusto.
- Aparte, bate la clara a punto nieve bien firme y añádelo poco a poco a la preparación de té, mientras se mezcla con el batidor. Vierte en cubetas y deja enfriar en el congelador durante 20 minutos. Retira y revuelve.
- Coloca nuevamente en el congelador hasta enfriar a punto helado y luego sirve en cuencos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 8 g	Grasas 10.2 g
Kcal 166	Proteínas 10 g