



SORBETE DE LIMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 500 ml de leche desnatada
- 500 ml de zumo de limón
- 5 g de ralladura de limón
- 1 unidad de clara de huevo
- 4 lonchas de limón en rodajas
- edulcorante líquido

LA PREPARACIÓN

- Mezcla en la batidora la leche, el zumo y la ralladura.
- Añade edulcorante líquido al gusto
- Congela hasta que esté casi helado.
- Bate la clara a punto de nieve, añade el sorbete y mezcla bien.
- Introduce de nuevo en el congelador hasta que esté helado.
- Decora con las rodajas de limón.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 9 g	Grasas 0.53 g
Kcal 74.1	Proteínas 6.2 g