Sorbetes de Limón

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
120 min.	5	Cenas	Fácil

.

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. Hierve 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 maŕia 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.