

SORBETE

de limón



sin
lactosa



Ingredientes para 2 personas:

- 250 ml de zumo de limón
- 1 vaso de agua
- 180 gr de azúcar/80 gr de tagatosa
- 2 claras de huevo

Preparación:

En un cazo hacemos un almíbar con el agua y el azúcar (o tagatosa) a fuego medio durante 10 minutos desde que comience a hervir. Dejamos enfriar.

Preparamos el zumo de limón.

Montamos las claras de huevo y cuando estén a medio montar añadimos el almíbar en forma de hilo. Cuando hayamos terminado de montar las claras agregamos el zumo de limón.

Vertemos sobre el recipiente en el que lo vayamos a congelar y ponemos en el congelador. Removemos cada 30 minutos durante 3 horas para que la consistencia sea homogénea.

Sacamos del congelar 10-15 minutos antes de servir.

Conlaszarpasenlamasa