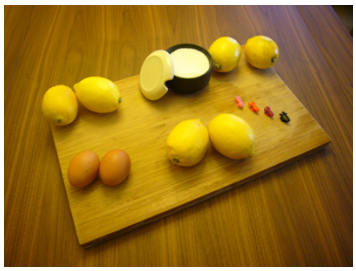
Sorbete de LimÃ³n

Dificultad:

Ingredientes:
300 gr. de zumo de limÃ³n (6 limones grandes)
Ralladura de un limÃ³n
300 gr. de azÃºcar
200 gr. de agua
2 claras de huevo

PASO 1
El primer paso de esta receta es hacer un almÃ-bar poniendo en un cazo el azÃºcar con el agua y dejÃ¡ndolo hervir de 4 a 5 minutos



PASO 2
Dejamos enfriar el almÃ-bar, obtenemos el zumo de los limones exprimiÃ©ndolos y la ralladura de uno de ellos.

PASO 3
Mezclamos el zumo de limÃ³n, con las ralladuras y el almÃ-bar y dejamos la mezcla durante dos horas en el congelador.

PASO 4
En un recipiente mezclamos las dos claras con una cucharada de azÃºcar y las batimos a punto de nieve.

PASO 5

Unimos las claras batidas a la mezcla que tenemos en el congelador y dejamos en el congelador hasta el momento que lo deseemos tomar. Para que la mezcla no se solidifique debemos moverlo con las varillas periÃ³dicamente.