



## Sorbete de Limón



### Dificultad:



### Ingredientes:

300 gr. de zumo de limón (6 limones grandes)  
Ralladura de un limón  
300 gr. de azúcar  
200 gr. de agua  
2 claras de huevo

### PASO 1

El primer paso de esta receta es hacer un almibar poniendo en un cazo el azúcar con el agua y dejándolo hervir de 4 a 5 minutos



### PASO 2

Dejamos enfriar el almibar, obtenemos el zumo de los limones exprimiéndolos y la ralladura de uno de ellos.

### PASO 3

Mezclamos el zumo de limón, con las ralladuras y el almibar y dejamos la mezcla durante dos horas en el congelador.



### PASO 4

En un recipiente mezclamos las dos claras con una cucharada de azúcar 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 periódicamente.

