

## ***LECHE MERENGADA***

### **INGREDIENTES**

250 gr. de azúcar.  
Limón.  
200 gr. de leche ideal.  
1 clara de huevo.

### **PREPARACION**

Echar el azúcar y glasear a velocidad 5-7-9, hasta que suelte polvo, echar a continuación el limón y repetir 5-7-9

Cuando este todo bien triturado, echar la leche ideal congelada(si se tiene ), la clara de huevo, la leche en polvo y se pone todo a velocidad 9 hasta que se haga.

### **NOTA**

El sorbete lleva mas hielo.La leche en polvo y la clara da la cremosidad.