

# LIMONES RELLENOS DE HELADO DE LIMON

## INGREDIENTES:

4 o 5 limones gordos,  
1 limón pequeño, solo para rallar su piel  
2 decilitros y medio de azúcar,  
1 decilitro y medio de zumo de limón,  
1 lata de leche ideal congelada cortada en trozos

## PREPARACIÓN:

Cortarles un casquete a los limones en uno de los extremos y vaciarlos con cuidado que van a servir de contenedor. Meterlos en el congelador para que se pongan duros. Rallar la piel del limón en el thermo, para ello hacer primero el azúcar glass en velocidad máxima. Cortar tiritas del limón solo la parte amarilla y añadirlas al azúcar glass y triturar.

## ELABORACIÓN DE LA CREMA DE HELADO

Añadir al azúcar la leche ideal congelada cortada en trozos no muy grandes. Montarla Igual que se monta la nata líquida, en velocidad 3 y con la mariposa. Cuando esta montada añadir de golpe y con la máquina en marcha y siempre en velocidad 3 y 1 respectivamente el zumo de limón y parar de golpe para que la leche no baje.

Rellenar los limones vacíos con este helado cremoso. Se puede tomar así o meterlo en el congelador para que endurezca