

SORBETE DE AVELLANAS

Ingredientes:

120 gr. de azúcar.- 2 cubiletes de avellanas.- 2 cubiletes de leche en polvo
3 yemas.- 150 gr. 8º menos) de leche entera o IDEAL.

La piel de medio limón (sólo la parte amarilla).

Hielo, el que admita.

Preparación:

Poner en el vaso **bien seco** el azúcar y la piel de limón y triturar pasando por las velocidades 5.7.9, el tiempo necesario para que quede bien triturado. Paramos la máquina y agregamos las avellanas que trituraremos en velocidades 5-7-9.

Agregamos el resto de los ingredientes, menos el hielo y mezclamos. Llenar el vaso de hielo (recordad pasarlo por agua) y trabajar con la técnica del sorbete hasta que este homogéneo.

Servir en copa adornándolo al gusto.