

SORBETE 124

Ingredientes:

- 200 gr. de zumo de limón
- 400 de azúcar
- 800 de leche

Preparación:

Para que quede más suave (con el vaso seco) 15 segundos a velocidad 9 y hacemos azúcar glass.

Añadimos el resto, y solamente para conjuntar la leche el azúcar y el zumo unos 20 segundos a velocidad 5, más o menos.

Lo metemos al congelador como un par de horas antes de comerlo. Y si para servir, lo ponemos en copa de cava, con los bordes mojaditos en azúcar, una pajita y una hoja de menta, quedaremos como gourmets