

Sorbete de limón

Tipo de plato: Bebidas · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
500 gr	Agua
157 gr	Dextrosa
105 gr	Azúcar
2 gr	Piel de limón — rallada
6 gr	Agar-agar — ó pectina
300 gr	Zumo de limón

ELABORACIÓN

Mezclar agua y dextrosa, añadir azúcar y ralladura, 40°,
Mezclar la pectina con el azúcar, añadir y llevar a 85°
Una vez frío, agregar el zumo, reposar 6 h, colar y pasar a la heladora
Si se usa agar agar, hay que hervirla unos minutos, en un poco de agua, y volver a pesar el agua para añadir la que ha evaporado.
si el agua del grifo, no es buena, se hace con agua mineral.