

Sorbete de limón

Tipo de plato: Bebidas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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, 40º,

Mezclar la pectina con el azúcar, añadir y llevar a 85º

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.