

Sorbete de limón (apto para diabéticos y celiacos):

Ingredientes:

- 1 vaso de leche desnatada
- 1 vaso de zumo de limón
- Ralladura de limón
- 1 clara de huevo
- Edulcorante líquido



Preparación:

- Excepto la clara, mezclar todo en la batidora y añadir edulcorante líquido al gusto
- Poner en el congelador y cuando esté medio helado, añadir la clara a punto de nieve y mezclarlo bien
- Volver a meterlo en el congelador hasta que esté helado
- Una ración de este sorbete aporta 25,6g de hidratos de carbono y 8,5g de grasas