

# SORBETE DE LIMÓN AL CAVA



## Ingredientes:

- 200g de azúcar
- 4 limones bien pelados sin nada de parte blanca ni pepitas.
- 800gr .de Hielo
- 300gr. de Cava o Champany

## PREPARACIÓN:

Ponga el azúcar en el vaso y pulverice 30seg a vel 10.

Incorpore los limones, los cubitos de hielo y el cava o chanpán y triture 30seg a vel 5 y 1mint a vel 10.

Vierta en copes de cava y sirva.

## Sugerencias:

Si se le quiere dar un toque mas cremoso y que quede blanco se le añade una clara de huevo.



ANTONIA PEREZ

perezsanchezantonia@gmail.com