



NUESTRAS RECETAS

SORBETE DE LICOR DE LIMÓN PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 4 Limones
- 2 dl de agua
- 75 gr de azúcar glass
- 0,5 dl de Licor de Limón PANIZO

PARA EL MERENGUE

- 2 Claras de huevo
- Una pizca de sal
- 25 gr de azúcar glass

PREPARACIÓN:

Rallamos los dos limones, y los ponemos en un bol grande inoxidable. Agregamos el jugo de los dos limones.

Añadimos el agua, el azúcar glass y el **Licor de Limón**, mezclamos todo muy bien. Metemos en el congelador bien tapado con un papel film durante 1 hora.

Batimos las claras de huevo con una pizca de sal, hasta que estén a punto de nieve bien fuerte. Agregamos el azúcar glass y batimos muy bien para integrar el azúcar en el merengue.

Sacamos el bol del congelador y mezclamos con el merengue, suavemente con movimientos envolventes. Volvemos a cubrir el bol de acero con papel film y metemos en el congelador durante aproximadamente 3 horas, revolviendo unas 3 o 4 veces durante ese tiempo... Servimos en copa a nuestro gusto.