



SORBETS DE CARLOTA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 300 g de carlota
- 2 fulles de api
- 100 g de llima verda
- 200 g de sucre

LA PREPARACIÓ

- Raspa les carlotes, llava-les, trosseja-les i tritura-les amb el sucre fins a obtenir una barreja homogènia.
- Escorre les llimes i rega amb el suc el puré de carlota. Barreja-ho bé i introduïx el compost en un recipient tapat al frigorífic durant una hora aproximadament.
- Passat este temps, retira la barreja del frigorífic i bat de nou els ingredients per a trencar els cristalls de gel, seguidament reserva-ho durant una altra hora en el congelador.
- Per a servir el sorbet, elabora unes boles que disposaràs en copes o bols individuals, pica les fulles d'api en juliana i decora-ho.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 54.9 g	Grases 0.18 g
Kcal 230	Proteïnes 1 g