



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de azúcar
- la piel de 1 limón sólo la parte amarilla.
- 200 gramos de almendra pelada mejor tostada
- 800 gramos de cubitos de hielo
- 100 gramos de agua
- 1 clara de huevo opcional en todos los sorbetes

### PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, la piel del limón (sin piel blanca, sólo la parte amarilla) y el azúcar, y **pulverizar 15 segundos a velocidad de, 5 a 10 progresivo.**

2. Añadirle la almendra, y volver a **pulverizar otros 15 segundos a la misma velocidad.** Abrir, y bajar con la espátula los restos de las paredes, y añadir el agua, y los cubitos de hielo, no sin antes pasarlos en el colador por debajo del grifo (si no son de los hechos en casa los comprados en bolsas del super, o gasolineras etc, son como rocas de duros y en todos los casos antes de triturarlos se deben pasar por debajo del grifo del agua, para que las cuchillas no sufran, y nos duren el doble de tiempo).

3. Una vez añadidos los cubitos, y el agua (y la clara de huevo, si la hubiera) **triturar 30 segundos a velocidad 5, y 1 minuto y medio, a velocidad del 5 al 10 progresivo.**

4. **Nota:** Cuando hacemos sorbete, o cuando ponemos hielo, si al triturar se nos frenasen las cuchillas, aunque esté en marcha, y la máquina vemos que no gira, ayudarnos con la espátula, con giros a derecha e izquierda, como para desatancar. A veces se meten unos

cubitos entre las cuchillas y con la espátula, moviéndola mientras gira se recolocan,

### **NUNCA**

meter otra cosa que no sea la espátula con la máquina en marcha porque ésta tiene un tope que hará que no llegue a las cuchillas).

5. Y ya lo podremos servir en una copa bonita, y si queremos espolvoreada con almendra, picada, o chocolate rallado o lo que nos guste, que le vaya bien.

6. **ES UNA AUTENTICA DELICIA.**

