Teresa



POSTRES · VEGÀ

Gel de llimona

10min 4 racions 190 kcal

Ingredients

- **3**-4 llimones, millor no tractades
- **400 ml** d'aigua
- **120**-140 gr de sucre, segons gust
- **40 gr** de midó de blat o Maizena

PER RACIÓ

Proteïnes	**1 g**
Greixos	**0,3 g**
Hidrats	**49 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboració

1. Pelar les llimones vigilant de no agafar la part blanca. Millor amb un pela-patates
2. Afegir-les als 400 ml d'aigua, tapar amb un drap i posar a la nevera tota la nit
3. L'endemà escorre les mateixes llimones i separar-ne 150 ml
4. Colar l'aigua i afegir-hi el suc de les llimones també colat
5. Posar el sucre i la Maizena en una cassoleta
6. Afegir una mica de l'aigua amb llimona i remenar
7. Quan estigui ben dissolt, afegir la resta de l'aigua
8. Posar al foc suau fins que espesseixi, remenant sempre. No ha de fer grumolls
9. Preparar els motlles; si es volen desemmotllar, mullar primer el recipient amb aigua
10. Omplir els motlles i deixar refredar tapats amb un drap
11. Posar a la nevera unes 4 hores
12. Es pot servir amb unes fulletes de menta, una mica d'escorça de llimona ratllada, festucs triturats, etc.

RECOMANACIONS

Especialment indicat per després d'un àpat de peix, pot substituir el sorbet de llimona. Ideal pels dies de calor.

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa
cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress