

www.lavidaesdulce.net

Todavía queda algo de verano y por lo tanto sigue quedando la fruta mas rica del año, la sandia es una de mis favoritas, es deliciosa y refrescante. Lo malo que tiene la sandia es que al ser gigante siempre nos queda un poco y nos cuesta decidir que vamos hacer con ella, aquí esta la solución, para salir del jugo de sandia que a pesar de ser muy rico tenemos que ser mas entretenidos y variar un poco, ahora hay que hacer helado de sandía! Les advierto que es increíble, la mezcla de sandia y limón de pica, da como resultado un sabor que es absolutamente rico, fresco y sorprendente. Una receta que se hace en 10 minutos, con un resultado perfecto, sabor extraordinario y una frescura que se agradece en estos días intensos de sabor.

Helados de Sandia y Limón de Pica

Receta para 8 helados de paleta.....

450 grs. de sandia picada en cubos sin pepas
2 cads. de jugo de limón de pica o sutil
2 cads. de azúcar

Poner todos lo ingredientes en la juguera o procesadora y listo, ni si quiera fue necesario agregar agua. Verter la mezcla en los moldes y llevar al freezer por lo menos 4 horas, hasta que los helados estén completamente congelados. Para desmoldar pasar por agua y salen muy fácil.