



Sorbete de nectarinas de California

Ingredientes

- 3 ½ tazas de nectarinas de California deshuesadas, picadas toscamente
- 1 taza de azúcar glass
- 1 limón, el jugo



Pasos

- **1.** Precalienta el horno a 180°C. Se muelen todos los ingredientes en una licuadora, hasta obtener una textura tersa, se prueba y se rectifican el azúcar y el ácido del limón.
- 2. Se coloca la mezcla en un recipiente metálico en el congelador, removiendo de vez en cuando, una vez sólida, se quiebra en trozos y se muele en el procesador de alimentos. Se regresa al congelador en un recipiente hermético.

Consejos

Para los niños este ligero sorbete es ideal como postre o como snack a media tarde. También resulta un elegante final después de una comida abundante.