

# SORBETE DE SANDÍA Y LIMÓN

## Lista de INGREDIENTES

Porciones: 5 ½ tazas Calorías: 38kcal

Tiempo preparación: 4 horas

Trozos de sandía **4 tazas**

Jugo de limón **1 pieza**

Agua tibia **¼ taza**



## Modo de PREPARACIÓN

- 1.- Coloque los pedazos de sandía en una bandeja y méntalo al congelador al menos 4 horas.
- 2.- Retire la sandía del congelador y deje que se descongele un poco para que sea fácil despegarlo de la bandeja.
- 3.- Coloque los trozos de sandía en una licuadora.
- 4.- Agregue el jugo de limón y mezcle hasta que quede suave. Agregue agua tibia si es necesario para ayudar a mezclar.
- 5.- ¡Disfrútelo de inmediato! Puede agregar un poco de chile en polvo bajo en sodio si lo desea.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR ½ TAZA)

Grasa (g) 0	Grasa saturada (g) 0	Sodio (mg) 1	Carbohidratos (g) 10	Fibra (g) 0.5
Calcio (mg) 9	Proteína (g) 0.5	Potasio (mg) 142	Fósforo (mg) 14	Colesterol 0

## ¿Qué otras frutas PUEDO USAR?

Fresas, piña, mango o duraznos.

