

Sorbete "Clarita"

Ingredientes

- 660 grs. Cerveza
- 100 - 150 grs. Azúcar
- 35 - 40 grs. Clara de Huevo (pasteurizada)
- 50 grs. Zumo Limón

Preparación

1. Vertimos 600 grs. de cerveza en bandejas de hielo y lo congelamos. Reservamos el resto de cerveza (60 grs.) en el frigorífico.
2. Ponemos en el vaso el azúcar y pulverizamos **15 seg/vel10**.
3. Añadimos los cubitos de cerveza congelados, la cerveza reservada, la clara de huevo y el zumo de limón. Trituraremos **1 min/vel 8**.
4. Vertimos en vasos o copas de cerveza y servimos inmediatamente.