

TRÍO DE SORBETES TROPICAL

Ingredientes:

Rinde: 6 porciones

Sorbete de limón

- 4 a 6 limones pelados, troceados y sin semillas
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 4 sobres de Natuvia
- 1 y 1/2 tazas de agua bien fría (aproximadamente)

Sorbete de sandía

- 1/4 de sandía pelada, troceada y sin semillas
- 4 sobres de Natuvia
- 1 y 1/2 taza de agua bien fría (aproximadamente)

Sorbete de melón

- 1/2 melón pelado, troceado y sin semillas
- 4 sobres de Natuvia con Probióticos
- 1 y 1/2 taza de agua bien fría (aproximadamente)

Opcional

- Licor blanco de preferencia

Preparación:

1. Llevá los limones, la sandía y el melón al congelador, cada uno en una taza tapada. Dejalos por al menos 2 horas o hasta que estén bien duros.
2. Poné los limones congelados en el procesador de alimentos y triturrá hasta que no queden trozos grandes y tenga una textura parecida a arena.
3. Agregale el Natuvia, la ralladura de limón y si querés, un toque de licor como ron claro o vodka para darle más sabor.
4. Sumale agua bien fría de a poco mientras procesás, hasta que logrés la consistencia de una nieve helada.
5. Repetí el mismo proceso que con el limón, triturando, agregando Natuvia y ajustando la consistencia con agua fría.
6. Poné los tres sabores en vasitos pequeños y decoralos con hojas de menta o hierbabuena.