Paletas de limón



TIEMPO
6 horas

RENDIMIENTO
10 paletas

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 850 ml Agua Tibia
- ◯ ¾ taza (150 g) Azúcar Refinada
- ◯ Jugo de 2 Limones
- ◯ ½ tsp (2 g) Goma CMC ENCO
- ◯ ¼ tsp (1 g) Ácido Cítrico ENCO
- ◯ 3 ml Concentrado Limón ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agrega el agua, azúcar, CMC ENCO, Ácido Cítrico ENCO y mezcla con batidor hasta integrar por completo.
2. Agrega el Concentrado de Límon ENCO y el jugo de limón, mezcla hasta integrar.
3. Vacía tu mezcla en moldes para paleta y congela por 4-6 horas,
4. Desmolda y acompaña con chilito en polvo o chamoy.