

# Helado de durazno a la naranja

## 4 porciones

### Ingredientes

- 200 g de helado de vainilla diet o sin azúcar
- 3 duraznos bien maduros
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 2 cucharadas de cáscara de naranja en juliana fina
- 1 cucharadita de gelatina sin sabor

### Elaboración

Preparamos el helado de vainilla como indica el envase o lo compramos pronto.  
Pelamos los duraznos y licuamos con el jugo de limón.  
Agregamos el helado y continuamos licuando.  
Retiramos, agregamos la ralladura de naranja, mezclamos bien y volcamos en un recipiente con tapa. Ponemos en el freezer.  
En una cacerolita sobre fuego suave, ponemos media taza de agua, el **SUCRALIGHT** y cuando levanta el hervor, agregamos la cáscara de naranja cortada en juliana.  
Dejamos cocinar un par de minutos, espolvoreamos por encima la gelatina sin sabor y continuamos la cocción apenas hasta que se disuelve totalmente.  
Servimos el helado decorado con las cascaritas así endulzadas, ya frías.

**Sucralight**  
Sucralosa  
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
1,4	17,5	1,2	89

