

# Sorbete a la naranja

## 4 porciones

### Ingredientes

- 1 T de vino dulce (tipo Marsala)
- 2 Cdas. de jugo de naranja
- 1 cta. de ralladura de naranja
- Pizca de nuez moscada
- 1 Cda de **SUCRALIGHT POLVO**
- ½ lt. de yogur natural descremado

### Elaboración

- Mezclar el vino con el jugo de naranja, ralladura, nuez moscada y **SUCRALIGHT**.
- Colocar en heladera tapado durante 1 hora.
- Agregar el yogur bien helado y batir hasta que esté espumoso.
- Verter en copas altas y conservar 3 días en refrigerador , el vino se depositará en el fondo y la crema en la parte superior.
- Servir el sorbete frío sin congelar.

**Sucralight**  
Sucralosa  
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos(g)	Proteínas(g)	Grasas(g)	Calorías
12.3	6.9	0.2	132

