

## Paletas de limón

Ingredientes:

- 6 limones (Limette)
- 6 cucharadas de extracto de limón (limettensaft)
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar
- 800 ml. de agua



Preparación:

En una olla pon el agua a fuego medio y agrega el azúcar. Revuelve hasta que la azúcar se disuelva. Agrega el extracto de limón a la mezcla. Exprime el jugo de los 6 limones en la mezcla y agrega los limones en el agua. Déjalo cocinar por 5 – 10 minutos hasta que los limones cambien a un color amarillo. Saca los limones y deja cocinar por otros 3 – 5 minutos.

Deja la mezcla enfriar. Si el cajón del refrigerador se puede sacar, es mejor sacarlo y poner los moldes adentro. Esta mezcla no es espesa y si los moldes de paleta son de silicona es difícil moverlos sin derramar el líquido. También depende del molde como se pone el palito o si está integrado en la tapa.

Congela por 8 horas o por toda la noche.