

Sorbete de uvas

INGREDIENTES (Para 6 raciones):

- 40 gr de agua
- 100 gr de azúcar
- 500 gr de uvas (*blancas o rojas, congeladas sin pepitas*)
- 1 clara de huevo pasteurizada

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua y el azúcar y caliente **8 min/100°C/vel 1**. Retire el almíbar a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso las uvas congeladas y la clara de huevo. Introduzca la espátula por el vocal y muévala de lado a lado mientras tritura **30 seg/vel 10**.
3. Agregue el almíbar y mezcle **15 seg/vel 7**. Vierta en un recipiente hermético y reserve en el congelador hasta el momento de servir.



thermomix