

thermomix

SORBETE DE MANDARINA

INGREDIENTES:

- 1000 gr de mandarinas en gajos congeladas
- 300 gr de azúcar
- 3 limones pelados, sin pepitas ni parte blanca
- 100 gr de agua

PREPARACIÓN:

1. Pelar las mandarinas, separar los gajos y colocarlos en una bandeja cubierta de papel film dentro del congelador, una vez congeladas.
2. Verter el azúcar en el vaso y pulverice **30 seg. vel/ 5-10**
3. Incorporar los limones pelados, los gajos de mandarinas congeladas y el agua y programar **velocidad 10 sin tiempo**.
4. Introducir la espátula por el bocal y moverla de derecha a izquierda para conseguir una trituración uniforme.
5. Servir rápidamente en copas adornado con guindas, hojas de menta, etc.

Sugerencia: puede añadir una clara de huevo para que quede más cremoso y sustituir las mandarinas por otra fruta.

thermomix

Silvia Gómez del Pulgar
Agente Comercial Thermomix nº 66635
Tel: 607307775
silviagomezdelpulgar@gmail.com