

SORBETE DE MANDARINA

INGREDIENTES

- 1000 g de mandarinas, en gajos y congelados
- 250 g de azúcar
- 2 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 100 g de agua

PREPARACIÓN

1. Pele las mandarinas, separe los gajos y colóquelos en una bandeja, tápela con film transparente o papel de aluminio y póngalo en el congelador. Una vez congelados, se puede pasar a un abolsa de plástico y guardarlos en el congelador
2. Ponga el azúcar en el vaso y pulverice **30 seg / vel progresiva 5-10**.
3. Agregue el limón, los gajos de mandarina y el agua y programe **2 min / vel progresiva 5-10**. Servir.

SUGERENCIAS

- Puede añadirle 50 g de licor limoncello u otro licor al gusto.
- Puede adornar el sorbete con granos de granada.
- Puede hacer el sorbete con otra fruta.

