Le ricette dell'estate

UN'IDEA FRESCA PER LA MERENDA

Sorbetto estate

di

LISA CASALI

con l'estrattore professionale

IMETEC

SuccoVivo

Lisa Casali

SORBETTO ESTATE

PER 4 PERSONE

TEMPO DI PREPARZIONE

ACCESSORIO SORBETTO

ingredienti

4 PESCHE | 1 BANANA | 100G DI LAMPONI
1 PEZZETTO DI ZENZERO FRESCO | MEZZO LIMONE
2 CUCCHIAI DI SCIROPPO D'ACERO | QUALCHE FOGLIOLINA DI MENTA FRESCA

- Lavare bene la frutta. Pelare a vivo il limone, togliere il nocciolo alle pesche senza sbucciarle. Sbucciare la banana e lo zenzero
- Tagliare tutto grossolanamente e mettere nel congelatore
- Dopo almeno 3 ore togliere la frutta dal freezer e lasciarla a temperatura ambiente per circa 10 minuti
- Passare quindi tutta la frutta nell'estrattore **SuccoVivo** con il **filtro sorbetto**
- Unire al composto ottenuto lo sciroppo d'acero e mescolare rapidamente in modo da mantecare il sorbetto
- Servire subito in coppette e guarnire con le foglioline di menta

IMETEC SuccoVivo

Le ricette dell'estate

un consiglio per te

"USATE PER QUESTA RICETTA FRUTTA MATURA, PESCHE E BANANE MORBIDE, COSÌ IL SORBETTO SARÀ NATURALMENTE DOLCE SENZA L'AGGIUNTA DI ZUCCHERO E RISULTERÀ GOLOSO E DELIZIOSO ANCHE PER I PIÙ PICCOLI. PERFETTO COME MERENDA SALUTARE E RINFRESCANTE!"

Lisa Casali