



Sorbetto alla fragola



Zucchero semolato



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti:

- 500 g Fragole mature
- 300 g Zucchero
- 350 g Acqua
- 5 g Succo di limone (poche gocce)
- 20 g Albume (circa 1/2)

Procedimento



1. In una casseruola, portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero. Poi lasciare raffreddare fino a raggiungere temperatura ambiente.



2. Nel frattempo, frullate le fragole ed aggiungete alcune gocce di limone ed unite il composto allo sciroppo di acqua e zucchero, in uguali quantità.



3. Montate leggermente l'albume ed aggiungetelo al composto di fragole. A questo punto, trasferite il tutto in una sorbettiera e fate mantecare per circa 15 minuti (il tempo dipende dal tipo di sorbettiera utilizzata).