

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto al mango

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



### INGREDIENTI

MANGO 2  
VODKA 100 ml  
ALBUME 1  
ACQUA 100 ml  
FRUTTOSIO 50 gr

Il sorbetto al mango è un'ottima variante rinfrescante per l'estate. Proponetelo ai vostri ospiti, ne andranno matti!

### PREPARAZIONE

- 1** Preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino versate l'acqua e il fruttosio. Mettete sul fuoco e portate a bollore.



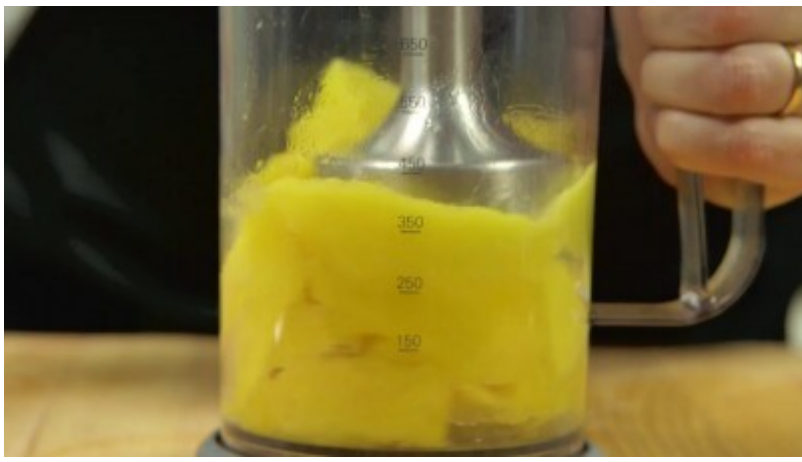
**2** Quando lo sciroppo è arrivato a bollire, trasferitelo in una ciotola e lasciate intiepidire.



**3** A questo punto, sbucciate e tagliate a pezzi il mango.



**4** Frullate il frutto ricavando una purea.



- 5 Aggiungete il frullato allo sciroppo di zucchero insieme alla vodka. Mescolate per amalgamare il tutto.



- 6 Trasferite la base del sorbetto in gelatiera e lasciate mantecare per 30 minuti.



**7** Nel frattempo, dividete il tuorlo dall'albume e montate a neve quest'ultimo.



**8** Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete l'albume montato. Lasciate mantecare per altri 15 minuti.



**9** Potete servire il sorbetto subito oppure disporlo in una ciotola e riporlo in congelatore (basterà frullare il sorbetto, con un frullatore ad immersione, per renderli la consistenza come appena uscito dalla macchina).

