

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppette di sorbetto alla pesca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 albumi
- 250 g di zucchero
- 250 g di latte freddo
- 6 pezzi di pesca sciroppata (oppure 5 limoni spremuti per il sorbetto al limone
- 8 fragole per il sorbetto alla fragola).

PREPARAZIONE

- 1 Frullare in questo caso le pesche con metà del latte e tenere da parte.



2 Sbattere gli albumi a neve con 1 cucchiaino di zucchero.



3 Aggiungere, sempre sbattendo, lo zucchero, il latte e per ultimo le pesche precedentemente frullate.



- 4 Mettere nello scomparto del ghiaccio, conservare per almeno 8 ore, girando ogni ora fino a che non abbia raggiunto la giusta consistenza.

