

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto di albicocche secche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

450 g di albicocche secche

2 cucchiaini di cognac

400 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Tenete le albicocche a bagno in acqua calda per due ore. In una casseruola sciogliete lo zucchero con 2 dl d'acqua; mettete sul fuoco e lasciate bollire per dieci minuti, poi unite le albicocche scolate e cuocete per altri dieci minuti. Passate poi il tutto nel frullatore aggiungendo il liquore.

Versate il composto in vaschette da congelatore e mettete nel freezer. Quando sarà quasi denso rovesciatelo in una ciotola raffreddata nel frigo e sbattete con una frusta fino a ridurlo quasi fluido.

2 Rimettete nelle vaschette e di nuovo nel congelatore finché il sorbetto sarà denso, ma non duro.