

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto di alchechengi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di alchechengi
220 g di zucchero
250 ml di acqua
margherite glassate per guarnire.

PREPARAZIONE

1 Mettete lo zucchero in una casseruola, copritelo con l'acqua e a fiamma dolcissima ottenete uno sciroppo che non portate a ebollizione. Private gli alchechengi delle foglie e frullateli.

Unite la polpa di alchechengi allo sciroppo di zucchero e versate il composto nella gelatiera.

Seguite le istruzioni dell'apparecchio per ottenere il gelato.