

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto di pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 1  
200 g di pesche gialle mature  
400 g di zucchero  
2 dl d'acqua minerale naturale  
succo di 1-2 limoni.

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero facendolo bollire dolcemente per 5 minuti. Pelate le pesche, frullatele con il succo di limone, raccogliendo il purè in una ciotola. Unite lo sciroppo ormai freddo, mescolate, e versate il composto nella gelatiera e fare il sorbetto. Se per voi fosse troppo dolce, prima di metterlo nella gelatiera, unire ancora un poco di succo di limone.