

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto all'anguria

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 500 g di polpa di anguria
- 100 g di zucchero
- 1 limone
- 100 g d'acqua
- 100 g di panna montata.

PREPARAZIONE

1 Tagliate la polpa a pezzi ed eliminate i semi; frullatela con il succo del limone. Preparate uno sciroppo bollendo lo zucchero sciolto in acqua; poi lasciate raffreddare.

Dopodiché unite l'anguria frullata e la panna.

2 Versate il composto nel frullatore fino a che non raggiunga la consistenza desiderata e poi servite in bicchieri da sorbetto.