
Sorbet pomarańczowy 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2124 razy.

SKŁADNIKI:

pomarańcze na litr soku,

3-4 łyżki cukru,

ć wierć litra wody

Pomarańcze przepołowić , wycisnąć sok i osłodzić do smaku. Przygotować gęsty syrop /cukier rozpuścić w wodzie i gotować na małym ogniu do uzyskania gęstego syropu/. Wymieszać z sokiem owocowym i schłodzić . Wstawić do zamrażarki na co najmniej 3 godziny. Wyjąć , rozmrażać ok. dwóch minut. Masę rozdrobnić nożem i zmiksować . Łyżką oddzielić małe porcje. Podawać natychmiast.