

SORBETTO AL MIRTILLE E NOCCIOLE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** Extra press e Filtro Setaccio

Ingredienti : 6 persone

- 200 ml di sciroppo di zucchero di canna - ½ limone - 500 g di mirtilli - nocciole tritate

1. Lavare le mirtilli e passarle con l'Extra Press assieme al mezzo limone sbucciato per ottenere un sugo.
2. Mescolare il sugo ottenuto allo sciroppo di zucchero di canna e versare il tutto nelle vaschette per il ghiaccio. Metterle in congelatore per 3-6 ore.
3. Quando i ghiaccioli sono pronti, passarli nel Filtro Setaccio e recuperare il sorbetto nel cestello. Mettere un bicchiere sotto il beccuccio per recuperare il succo. Servire immediatamente in coppette! Decorare con nocciole tritate*.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene frutta secca a guscio.