

# SORBETTO AL LAMPONE



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 400 g di lamponi surgelati - 1 albume - 75 g di zucchero in polvere - 1 cucchiaino di succo di limone

---

1. Nel contenitore di metallo molto freddo, mettere tutti gli ingredienti e avviare il programma SEMIFREDDI. Se necessario, mescolare.
2. Fare delle quenelle\* (canederli) di gelato e consumare immediatamente oppure, se si desidera fare delle palline, mettere il gelato nel congelatore per qualche minuto, ma non ricongelare.

**Consigli del cuoco :**

Per raffreddare il contenitore, miscelare qualche cubetto di ghiaccio con il programma GHIACCIO TRITATO, svuotarlo e asciugarlo accuratamente. Per un sorbetto più aerato, a fine del programma: inserire lo sbattitore per albumi e aggiungere 30 secondi/velocità 6 usando il programma ESPERTO.

Cook Expert ■