

SORBETTO DI PERA



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

Ingredienti : 6 PERSONE

- 160 ml di sciroppo di zucchero di canna - 400 g di pere - ½ limone

1. Lavare le pere e passarle con l'Extra Press assieme al mezzo limone sbucciato per ottenere un sugo.
2. Mescolare il sugo allo sciroppo di zucchero di canna e versare il tutto in 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. Fare attenzione di mettere un bicchiere sotto il beccuccio per recuperare il succo. Servire immediatamente in coppette.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■