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 ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016