

SORBETTO ALLA PESCA



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

Ingredienti : 4-6 persone

- 400 g di pesche surgelate e tagliate a dadini - 1 albume - 75 g di zucchero in polvere - 1 cucchiaino di succo di limone

1. Nel contenitore 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 nel 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 ■