



Sorbet fraise maison à la machine

Ingrédients

- ★ 40 cl d'eau
- ★ 100 g sucre aromatisé fraise *
- ★ Un trait de jus de citron
- ★ Une machine à glace (type Ninja)

Préparation

- 1 Dans le bocal fourni avec la machine, versez les 40 cl d'eau.
- 2 Ajoutez les 100 g de sucre aromatisé fraise, puis le trait de citron.
- 3 Mélangez bien pour dissoudre le sucre.
- 4 Placez le bocal au congélateur pendant 24 heures. Le mélange doit être entièrement gelé.
- 5 Le lendemain, installez le bocal dans la machine, refermez et enclenchez.
- 6 Lancez le programme sorbet, puis terminez par un cycle de re-spin pour parfaire la texture.
- 7 Votre sorbet est prêt. Il ne reste plus qu'à dresser en coupe.

