magimix

SORBETTO AL MANGO

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

Ingredienti : 6 persone

- 200 ml di sciroppo di zucchero di canna - ½ limone - 500 g de mango

1. Pelare e tagliare il mango in pezzi. Passarle con l?Extra Press assieme al mezzo limone sbucciato per ottenere un sugo.

2. Mescolare il sugo ottenuto allo sciroppo di zucchero di canna e versare il tutto nelle 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. Mettere un bicchiere sotto il beccuccio per recuperare il succo. Servire immediatamente in coppette!

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■