

CANNAMELA

Sorbetto di lamponi



Ingredienti

- 350g lamponi
- 30g succo di limone
- 250g acqua
- 150g zucchero
- 2 cucchiaini bacche rosa CANNAMELA
- 4 lamponi
- 4 mirtilli
- 4 more
- 4 fragoline
- per decorare bacche rosa CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Bevanda



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
180*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 In una casseruola versare l'acqua e lo zucchero.
- 2 Unire le **bacche rosa CANNAMELA** pestate.
- 3 Portare a bollore e sobbollire per 3 min.
- 4 Spegnerne il fuoco, lasciare in infusione per 15 min, poi filtrare.
- 5 Frullare i lamponi, unire il succo di limone e passare nel colino la purea.
- 6 Incorporare lo sciroppo al frullato di lamponi, dividere il composto in tre ciotole e porle in freezer a raffreddare.
- 7 Ogni ora mescolare il composto, poi rimettere in freezer. Effettuare questo passaggio per 4-5 volte, o fino a quando il sorbetto non acquisti la giusta consistenza.
- 8 Preparare 4 spiedini infilando in ogni stecchino un lampone, un mirtillo, una fragolina e una mora.
- 9 Distribuire il sorbetto nei bicchieri e decorare con **bacche rosa CANNAMELA**.
- 10 Servire i sorbetti nei bicchieri insieme con gli spiedini di frutta.