

CANNAMELA

Sorbetto lime e peperoncino



Ingredienti

- 200g succo di lime filtrato
- 1 albume
- 2 lime (scorzette)
- 2 cucchiari rasi Peperoncino frantumato Serie Oro CANNAMELA
- 200g zucchero
- 200g acqua



Porzioni
4 persone



Portata
Dolce



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
203.5*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Sobbollite per 3 minuti a tegame scoperto l'acqua con le scorzette dei lime e lo zucchero. Aromatizzate con il Peperoncino frantumato Serie Oro CANNAMELA e spegnete il fuoco.
- 2** Allontanate dal calore e lasciate raffreddare, poi filtrate.
- 3** Allo sciroppo unite il succo dei lime.
- 4** Montate l'albume a neve ferma e incorporatelo allo sciroppo.
- 5** Versate tutto nella gelatiera e procedete alla lavorazione del sorbetto seguendo le indicazioni allegate all'elettrodomestico.
- 6** Distribuite i sorbetti nei bicchieri e conservateli in freezer.
- 7** Al momento di servire lasciate riposare i sorbetti a temperatura ambiente per 3/4 minuti.
- 8** Decorateli con rondelle e scorzette di lime e un pizzico di Peperoncino frantumato Serie Oro CANNAMELA.