

SORBETE

de mandarina



Ingredientes:

- 12 mandarinas
- zumo de 1/2 limón
- 1 vaso de agua mineral
- 100 gr de azúcar/50 gr de tagatosa
- 2 claras de huevo
- 1 pizca de sal



Preparación:

Primero de todo preparamos un almíbar con el azúcar/tagatosa y el agua, dejamos que hierva a fuego medio durante 10 minutos, hasta que reduzca a la mitad. Dejamos enfriar.

Pelamos las mandarinas, las trituramos con la batidora y pasamos por un colador para que nos quede solo el zumo, añadimos el zumo de limón.

Montamos las claras con una pizca de sal, cuando estén a medio montar añadimos poco a poco (en forma de hilo) el almíbar. A continuación mezclamos con movimientos envolventes con el zumo de mandarina.

Congelamos durante 3-4 horas y removemos cada 30 minutos para que no baje el zumo abajo y las claras arriba, así la mezcla será homogénea.

[Conlaszarpasenlamasa](#)



©conlaszarpas