

SORVETE DE TORANJA



INGREDIENTES

- 3 TORANJAS
- 4 C.S. DE AÇÚCAR EM PÓ
- 2 CLARAS DE OVO
- ALGUMAS FOLHAS DE HORTELÃ PICADAS

CONFEÇÃO

1. Descasque as toranjas e retire os segmentos. Corte a toranja em pedaços. Congele-os se possível nas covetes para gelo durante pelo menos uma noite.

2. Na cuba equipada com a lâmina triturar/amassar, deite os cubos de gelos de toranja e pressione o botão « pulse » durante 1 minuto.

3. Junte a preparação no centro da cuba com a espátula, junte as claras e o açúcar e misture na velocidade 12 durante 30 segundos.

4. Sirva de imediato com hortelã picada.
