

SORVETE DE CITRINOS



CONFEÇÃO

1. Coloque o açúcar e 400 g de água na taça com o acessório misturador. Ligue o aparelho a 100 °C durante 3 min.
2. Junte o sumo dos citrinos e misture na velocidade 7 durante 30 seg. Encha covetes para gelo com esta preparação e coloque no congelador durante pelo menos 6 horas.
3. Quando os cubos estiverem rijos, coloque 400 g na taça com a lâmina para amassar/triturar. Utilize a função Pulse durante 30 seg. Raspe as laterais da taça com a espátula, junte a clara e o açúcar em pó. Misture na velocidade 10 durante 15 seg.
4. Consuma de imediato ou coloque o sorvete no congelador durante alguns minutos caso pretenda bolas de gelado.

INGREDIENTES

- 50 G AÇÚCAR
- 20 CL SUMO DE LARANJA
- 20 CL SUMO DE TORANJA
- 5 CL SUMO DE LIMÃO
- 1 CLARA DE OVO
- 1 C. DE SOPA DE AÇÚCAR EM PÓ