Sobremesas

SORVETE DE FRUTA

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 500 A 600 GR DE FRUTA CONGELADA
- 80 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 CLARA DE OVO

CONFEÇÃO

1. A fruta tem de ter sido previamente congelada, cortada aos pedaços, num mínimo de 4 horas e bem espalhada para não criar um bloco.

2. Colocar na cuba, com a lâmina ultrablade, a fruta congelada, separada em pedaços. Carrega-se no botão Pulse durante 1 minuto. De seguida, raspa-se a fruta das paredes da cuba, com a espátula e juntar o açúcar. Usar, outra vez, o Pulse 2 minutos.

3. Juntar a clara de ovo e misturar na velocidade 12, durante 30 segundos.

4. Trocar a lâmina ultrablade pelo acessório batedor e misturar tudo, na velocidade 6, durante 1 minuto e 30 segundos.

5. Colocar num recipiente e congelar outra vez ou então, saborear de seguida.

7. Nota: a quantidade de açúcar tem de ser adaptada à quantidade da fruta, assim como à variedade.

9. Receita traduzida do grupo francês "Ninie: Companion Moulinex, cuisine & co"