

SORBET AU FRAGOLINO

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 400g de Fraises
- 3,5dl de Fragolino (**Réf: 860**)
- 2 Blanc d'œuf



6 personnes



15min



1,4€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Laver et nettoyer les fraises; les couper en petits morceaux
2. Mixer les fraises avec le Fragolino
3. Faire passer le mélange à travers un tamis pour le filter et le transférer dans le congélateur pendant 2 heures
4. Battre les blancs d'œufs en neige et rajouter au mélange retiré du congélateur
5. Verser dans un récipient et congeler pendant au moins 3 heures
6. Extraire le mélange, le mixer et le congeler pendant 2 heures

Servir dans un verre ou en boules