

Sorbete de fresa con magimix

Sorbete de fresa con magimix

| | | | |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 0 min | 0 min 0 min | 0 min 0 min 0 min | 0 min 0 min 0 min 1/10 |
| 0 min 0 min 0 min 1/10 4 | 0 min 0 min 0 min 1/10 4 5 | 0 min 0 min 0 min 1/10 4 5 17 | |

0 min 0 min 0 min 1/10 4 5 17

500 gramos de fresas
125 gramos de azúcar granulado
1 clara de huevo
1 sobre de azúcar avainillado

Â»

Lavar, cortar las fresas en trozos y congelarlas durante 24 horas en su congelador.

Â»

En el recipiente del thermomix, poner el azúcar en polvo y programar 45 segundos en velocidad 6 para hacer azúcar glas.

Â»

Agregar las fresas congeladas y dar algunos toques en el modo turbo.

Â»

Agregar la clara de huevo y el azúcar avainillado y mezclar durante 1 minuto en velocidad 4.

Â»

Colocar el batidor y batir durante 1 minuto en velocidad 3.

Tu sorbete está listo para ser servido y disfrutar de tu excelente helado casero (Raspar las paredes con la ayuda de la espátula del thermomix). ¡ Te vas a deleitar ! Los sorbetes caseros son deliciosos. Ñam ñam ;)