Sorbete de albaricoque con thermomix

5 min	5 min 0 min	5 min 0 min 5 min	5 min 0 min 5 min 1/10
5 min 0 min 5 min 1/10 3	5 min 0 min 5 min 1/10 3 8	5 min 0 min 5 min 1/10 3 8 13	

5 min 0 min 5 min 1/10 3 8 13

700 gramos de albaricoques
60 gramos de azúcar blanco
1 clara de huevo

Â»
Lavar, cortar y deshuesar los albaricoques en 4.
Â»
Colocar los trozos en una bolsa de congelación.
Â»
Enfriar en el congelador durante al menos 12 horas.
Â»
Colocar el azúcar en el bol del termomix y programar 1 minuto a velocidad 9, con el tapón en la tapa para obtener azúcar glas.
Â»
Agregar los albaricoques congelados y la clara de huevo.
Â»
Cerrar el bol con el botón y dar 3 a 4 pulsaciones turbo, con el tapón.
Â»
Luego, programar 1 minuto a velocidad 4 y ayudar al termomix girando con la espátula, sin tapón.
Â»
Insertar el batidor en el bol del termomix y mezclar 1 minuto a velocidad 3.
Disfrutar inmediatamente del sorbete de albaricoque. Esta delicia es un verdadero placer

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com