

Sorbete de albaricoque con thermomix

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

»

Lavar, cortar y deshuesar los albaricoques en 4.

»

Colocar los trozos en una bolsa de congelación.

»

Enfriar en el congelador durante al menos 12 horas.

»

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.

»

Agregar los albaricoques congelados y la clara de huevo.

»

Cerrar el bol con el botón y dar 3 a 4 pulsaciones turbo, con el tapón.

»

Luego, programar 1 minuto a velocidad 4 y ayudar al termomix girando con la espátula, sin tapón.

»

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