Манговый сорбет



Что нужно:

- манго - 400 г;
- сок 1 лайма;
- Тростниковый сахар - 1 стакан;
- вода - 2 стакана.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши нгредиенты.
2. В кастрюльку с водой засыпаем сахар и, периодически помешивая, доводим до кипения.
3. Очищаем манго от кожуры и доводим в блендере до однородной массы.
4. Добавляем в воду наше манговое пюре, сок лимона, всё перемешиваем и снимаем с плиты.
5. Дав остыть убираем в морозилку на 4 часа (в контейнере с накрытой крышкой), раз в пол часа перемешивая массу.
6. Подаём сорбет в креманках.