

SORBET DE SAPOTILLE...

Recette offerte par Marie Evelyne VOISIN de RUN GOURMANDISES.

 05min

 facile

 très économique (soit 1.00 euro/personne)



INGREDIENTS (pour 04 personnes) :

- ✓ 800ml du jus de sapotille (corossol)
- ✓ 150g de sucre
- ✓ 01 sachet de glaçons
- ✓ Du gros sel

ETAPES

1. Suivre la recette de « [crème légère de sapotille et aux fruits de la passion](#) », pour faire le jus.

2.



Mélanger le sucre au jus restant.
Turbiner dans la sorbetière électrique 30min.
Ou dans une sorbetière traditionnelle 50min à 1h.
(Mélanger les glaçons et le gros sel autour du bac).

3.



Réserver dans une boîte au congélateur jusqu'au moment de servir.

4.



Sortir 15min avant et servir à l'aide d'une cuillère à glace.

❖ Retrouvez-moi pour d'autres recettes délicieuses et astucieuses sur le blog : <http://rungalmandises.eklablog.com/> et sur ma page facebook : <https://fr-fr.facebook.com/RunGourmandises>

❖ Petits conseils gourmands d'Evelyne VOISIN, pour bien réussir son sorbet :

Si vous êtes à tendance sucré, ajouter 200g de sucre ou sinon tester au goût ! Pour ceux qui comme moi ont une sorbetière traditionnelle, faites vos propre glaçons, c'est plus économique ! Refermez bien votre boîte de sorbet pour ne pas qu'il se cristallise au congélateur.