



ε μοσχολέμονο

Μια εύκολη συνταγή για ένα

δροσιστικό σορμπέ με γεύση καρύδα.

Αυτό το παγωμένο γλύκισμα είναι θείο δώρο για τις καυτές ημέρες του καλοκαιριού.

Υλικά

500 γραμμάρια (περίπου 2 και 1/4 του φλιτζανιού) «ψιλή» ζάχαρη

1 ξυλάκι κανέλα

Λεπτοτριμμένη φλούδα από 1 μοσχολέμονο (lime)

2 φλιτζάνια (500 ml) γάλα καρύδας

Εκτέλεση

1. Τοποθετήστε τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα με 2 φλιτζάνια (500 ml) νερό. Μαγειρέψτε ανακατεύοντας σε χαμηλή φωτιά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Προσθέστε την κανέλα και τη φλούδα του μοσχολέμονου. Σιγοβράστε για 5 λεπτά και στη συνέχεια προσθέστε το γάλα καρύδας και ανακατέψτε. Αφαιρέστε την κατσαρόλα από τη φωτιά.

2. Αφήστε το μείγμα σας να κρυώσει εντελώς. Χύστε το σε ένα ρηχό δοχείο και βάλτε το στο ψυγείο μέχρι να παγώσει στις άκρες.

3. Βγάλτε το δοχείο σας από την κατάψυξη. Χτυπήστε με το μίξερ το παγωτό σας, επιστρέψτε το μείγμα στο δοχείο και ξαναβάλτε το στην κατάψυξη. Επαναλάβετε άλλες 2-3 φορές.

4. Σερβίρετε σε παγωμένα ποτήρια ή μπουλ παγωτού.

Πηγή:queen.gr