

Σορμπέ αχλάδι με μέντα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Υλικά

700γρ αχλάδια ώριμα (κρυστάλια ή φέτελ)
1 ποτήρι γάλα χαμηλό σε λιπαρά
250γρ ζάχαρη
10 φύλλα μέντα

Εκτέλεση

Στύβουμε τα αχλάδια μαζί με την μέντα στον αποχυμωτή για να πάρουμε το χυμό τους. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το χυμό και το γάλα μέσα στο οποίο έχουμε διαλύσει τη ζάχαρη. Αφού βράσει το μίγμα για περίπου 10 λεπτά, το αδειάζουμε σε ένα μπολ (κατά προτίμηση μεταλλικό) και το αφήνουμε στο ψυγείο έως ότου κρυώσει. Αφού κρυώσει το ανακατεύουμε καλά και το βάζουμε στην κατάψυξη για 4-5 ώρες, φροντίζοντας να το βγάζουμε ανά 1ώρα και να το χτυπάμε καλά για να γίνει αφράτο.

Πηγή: neadiatrofis.gr