

Sorbet cytrynowy z winem



Trudność: ◻◻◻◻◻

Czas przygotowania: 25min , Czas gotowania: 0min

Całkowity czas: 25min , Porcja: 2

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczu , **0 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/sorbet-cytrynowy-z-winem>

Przygotowanie

Cytryny i pomarańcze sparzyć, zetrzeć na tarce skórkę, wycisnąć sok. Do rondelka wlać wodę, wymieszać z cukrem pudrem i sokiem oraz skórką z cytryny. Zagotować, zmniejszyć płomień ognia i gotować jeszcze około 5 minut, schłodzić. Przygotowany sos połączyć z winem musującym, przełożyć do miski.

Szczelnie przykryć folią i wstawić na 4 - 5 godzin do zamrażalnika. W czasie zamrażania sorbetu wyjmować miskę z zamrażalnika co około pół godziny i dokładnie całą masę zamieszać.

Składniki

- 4 cytryny
- 2 pomarańcze
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 szklanka białego wina
- 100 ml wody

Kategorie

Dzień Matki, Urodziny, Walentynki, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Owoce, Chudy student , Rodzina, Wegetarian, Wizyta, Desery, Słodyczne