

- Sorbete de Vainilla Molina con guanábana -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 LITRO DE AGUA
- 600 GRS. AZÚCAR
- 1 PIEZA DE LIMÓN
- 5 GUANÁBANAS GRANDES (SOLO PULPA)

PROCEDIMIENTO

1. PONEMOS A HERVIR EL AGUA CON EL AZÚCAR, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA RALLADURA DE

LIMÓN DURANTE 5 MINUTOS. RETIRAMOS DEL FUEGO Y DEJAMOS ENFRIAR.

2. MEZCLAMOS LA PULPA DE GUANÁBANA CON EL JUGO DE UN LIMÓN Y LA AGREGAMOS AL AGUA ANTERIOR.

3. VACIAMOS EN UN REFRACTARIO Y A CONGELAMOS DE 4 A 6 HORAS (ES NECESARIO, MOVER CON UN TENEDOR CADA 2 HORAS PARA EVITAR SE FORMEN CRISTALES O SE SOLIDIFIQUE) O HASTA OBTENER LA CONSISTENCIA DE UN RASPADO.

4. SERVIMOS CON LA AYUDA DE UN SCOOP O CUCHARA PARA HELADO Y DECORAMOS AL GUSTO.