- 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.