



# SORBETE DE FRUTAS

## Ingredientes

- Fruta: **2 mangos (por ejemplo)**
- Azúcar: **200 g**
- Goma de Garrofín: **2 g (una cucharadita moka)**
- Agua: **200 ml**
- Zumo de limón: **1 y ½**

Hay frutas que potencian su sabor al cocerlas previamente, como la frambuesa, y otras frutas que hacen un sorbete perfectamente sabroso si se usan frescas, como las fresas. Las frutas que tengan algo de granillo o fibra, como las frambuesas, habrá que tamizarlas antes de utilizarlas en la mezcla del sorbete.

experimenta con diferentes frutas...



## Elaboración

Mezclamos bien los ingredientes en polvo, el azúcar con la goma de garrofín.

Preparamos entonces un almíbar simple, en un cazo ponemos el agua y mientras calentamos añadimos la mezcla de azúcar-goma de garrofín, removiendo constantemente con unas varillas. Lo llevamos a ebullición, dejándolo unos 5 minutos. Dejamos enfriar.

Agregamos el zumo de limón al almíbar frío, que realzará el color y el sabor en el sorbete, actuando además como un conservante natural.

Cortamos y pelamos el mango. Ponemos el almíbar en el vaso de una batidora potente y agregamos el mango troceado. Trituramos hasta que obtengamos un puré muy fino. Podemos colar el puré obtenido para sacar las fibras que puedan tener las frutas.

Refrigeramos la mezcla y una vez bien fría la batimos manual (cada media hora mientras se está congelando), o bien en una heladora.



CAROB S.A.  
FOOD STABILIZERS

[www.carob.es](http://www.carob.es)