Sorbeto di mandarino

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mandarinas: 12 Unidades
Azucar: ¼ k
Claras: 2 Unidades
Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Exprima 6 mandarinas y el *limón*.
- Pele el resto de las mandarinas, separe los gajos y elimine las semillas.
- Elimine la parte blanca de la cáscara y corte en juliana.
- Licúe los gajos de las mandarinas.
- Bata las claras a nieve.
- En una *cacerola* mezcle el *jugo* de mandarinas, el *jugo* de *limón*, el licuado, el azúcar y las cáscaras,
- Lleve a ebullición y cocine durante 10 a 15 minutos.
- Pase por un colador chino y lleve al freezer hasta que enfríe.
- Incorpore las claras batidas y vuelva a llevar al freezer hasta que solidifique.
- Remueva de tanto en tanto para romper los cristales formados.

Presentación

- Sirva en copas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sorbeto-di-mandarino