

SORBETTO DI CETRIOLO E FRAGOLA

Sciogliere 3 cucchiaini di malto in 250 ml di acqua.

Aggiungere quando è bollente la polpa del cetriolo e della fragola frullata (400 gr circa).

Quando è a temperatura ambiente mettere in freezer, dopo un'ora mescolare bene e nelle ore successive raschiare ogni mezz'ora con una forchetta. Se ve ne dimenticate basta lasciarlo un po' a temperatura ambiente e poi raschiarlo per avere la consistenza di una granita.

Aggiungere succo d'acero al momento di servire.

Con lo stesso metodo semplicissimo si possono fare tantissime varianti.

