



SORBETE DE APIO Y PISTACHOS

Categoría: Dulces **Tempo di preparazione:** 10 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 1 litro de agua
- 500 g de azúcar
- 1 tallo de apio
- 2 cucharadas de pistachos picados
- Algún racimito de apio

¡Una preparación fresca que calmará la sed y añadirá sabor a los calurosos días de verano!

Dificultad: **baja**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **10 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Lave, monde y pase por la batidora el tallo de apio.

Ponga el agua con el azúcar en un cazo y déjela hervir hasta obtenerle el almíbar de azúcar, deje cocinar la mezcla durante 8 minutos transcurrido este tiempo incorpore el apio

Amalgame bien y deje reposar en el congelador durante al menos 12 horas.

Sírvase sobre una base de pistachos picaditos y decore con algún racimito de apio

