



SORBETE DE MELOCOTÓN VIBONA IGP

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

Ingredienti per 4 porzioni

- 500 ml de agua
- 350 g de azúcar
- 1 kg de melocotones Vibona IGT
- Zumo de 2 limones colado
- Alguna rodajita de melocotón fresco y alguna ramita de menta para decorar (opcional)

Un sorbete fresco, ligero y original para terminar una cena estupda.

Dificultad: **baja**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **10 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Prepare el almíbar hirviendo el agua con el azúcar y deje enfriar.

Mientras tanto, quite el hueso a los melocotones, córtelos en gajos y páselos por un colador: necesitará obtener medio litro de puré de melocotón.

Después añada el zumo filtrado de dos limones y el almíbar.

Mezcle con precisión con una cuchara de madera para que se mezclen bien los ingredientes.

Vierte la mezcla en la heladera y deje que se congele gradualmente.

Sirvan las bolitas decorandolas, si lo desea, con rodajitas de melocotón fresco y una ramita de menta.

