

DESSERT

SORBET À L'ABRICOT

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

- 1 litre d'eau
- 1 kg de sucre
- 750 g de jus de citrons frais (non-traités)
- zestes de citrons

Préparation:

Lavez et dénoyotez les abricots. Mixez finement les fruits dans le bol du robot.

Ajoutez le sucre glace, le jus de citron et le muscat (facultatif). Mélangez bien et versez en sorbitière.

Faites prendre en glace au congélateur pendant au moins 2 heures.

