

# Sorbetto al caffè

Senza glutine



## Ingredienti

*600 ml di acqua,*

*180 gr di zucchero semolato (oppure di canna)*

*200 ml di caffè della caffettiera (Oppure due caffè espresso lunghi)*

*2 cucchiaini di amido di mais #*

## Procedimento

*Versate l'acqua nella pentola, verste lo zucchero e con il fuoco acceso, fatelo sciogliere senza portarlo a ebollizione. Quando lo sciroppo sarà pronto spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente. Quando sarà raffreddato versatelo in una boule. Aggiungete il caffè (della caffettiera oppure due caffè espresso lunghi) e l'amido. Amalgamate per bene tutti gli ingredienti e poi mettete in congelatore. Prima che congeli del tutto con la forchetta rompete il composto. Rimettetelo in congelatore per almeno 6 ore. Trascorso il tempo frullate il tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto liscio e cremoso. Ora rimettetelo in congelatore e servitelo all'occorrenza. Non diventerà più duro ma rimarrà cremoso.*

**Ricetta originale di @lericettediluisa7**