

Sorbetto panna e limone

Senza glutine



Ingredienti

180 ml di succo di limone

120 gr di zucchero

200 ml di acqua,

35 gr di Amido di mais #

200 ml di panna fredda da montare senza lattosio

Procedimento

Tagliate i limoni a metà nel verso della lunghezza e poi vuotateli cercando di conservare intere le bucce da usare come contenitore. Mettetele in congelatore e nel frattempo ricavate il succo dalla polpa dei limoni frullandola con il mini pimer. Una volta frullato setacciatelo per ottenere il succo pulito (180 gr) Mettetelo in una casseruola e aggiungete l'acqua, l'amido di mais e lo zucchero. Mescolate per bene poi portatelo sul fuoco e fatelo addensare senza portarlo a bollore. Versate in

una boule e coprite con la pellicola. Lasciatelo raffreddare per bene. Quando sarà freddo montate la panna e aggiungete un po' alla volta la crema di limone. Servite il sorbetto ottenuto, versandolo nelle bucce dei limoni che erano in frigorifero. Guarnite con una fogliolina di menta.

Ricetta originale di @lericettediluisa7