SORBETTO ALLA MELA VERDE E LAMPONI

Ingredienti Menù

1 kg. Sorbetto gusto mela verde - LG1X

Ingredienti

120 g. Lamponi freschi

2,5 l. Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il sorbetto alla mela verde facendo mantecare nella sorbettiera per circa due ore il prodotto in polvere menù diluito nell'acqua, secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo distribuire un po di lamponi nei bicchieri e trasferirli in freezer fino a farli congelare. A questo punto versare il sorbetto nei bicchieri e completare decorando con alcuni lamponi freschi. Servire subito.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)