

Клубничный сорбет



На 100 грамм:
Калорийность: **38,1 ккал.**
Белки: **0,9 г.**
Жиры: **0,4 г.**
Углеводы: **7 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/klubnichnyj-sorbet/>

Ингредиенты:

- клубника 200г
- сок лимона – 1 ч. л
- сок лайма – 1 ч. л
- мята – 2-3 листика
- вода – 10 мл

Приготовление:

Клубнику промыть холодной водой, оборвать листики.

Далее необходимо ее отправить в чашу блендера или кухонного комбайна. Взбить на средней скорости до образования однородной кашицы.

Теперь следует подготовить ингредиенты для кисельного сиропа: для этого отрезаем половину лайма и лимона. Сок выдавливаем в отдельную посуду, добавляем туда же воду (обычную, чистую) и листики мяты. Настаиваем 10 минут.

Заливаем лимонно-мятную водичку в клубничную кашицу. Хорошо перемешиваем.

Попробуйте получившееся пюре на вкус. Если пюре густое, можно добавить еще воды.

Отправляем сорбет в морозилку на 3 часа. По возможности возьмите для сорбета посуду, которая закрывается крышкой. В течение этих 3 часов периодически открывайте контейнер с пюreshкой и размешивайте его. Это делается для того, чтобы создать слегка рыхлую структуру, иначе пюре застынет куском льда. Не передерживайте десерт в морозилке и не готовьте большие порции с запасом, ведь это блюдо можно сделать быстро в любое время.