



Sorbetto all'arancia e limone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Valeriagavazzi

agrumi - albume - zucchero

Sorbetto all'arancia e limone

Ingredienti:

100 gr di zucchero
3dl d'acqua
scorza grattugiata di due arance
succo di 4 arance
succo di un limone
1 albume

Procedimento:

Far bollire in un pentolino l'acqua con lo zucchero per 10 min.

Quando lo sciroppo è ancora caldo aggiungere la scorza d'arance.

Togliere dal fuoco e far raffreddare.

Spremere il limone e le arance, montare a neve l'albume ed aggiungere il tutto allo sciroppo. Una volta freddo metterlo nella gelatiera per 30 min. circa....

