



# Sorbet à la framboise



partenaire de vos recettes fruitées

**Préparation** : 5 min

**Mélange** : 10min

**Pour** : ¼L de sorbet

Il vous faut :

- 200 ml d'eau
- 1 cuillère de jus de citron
- 5.5 cl de sirop de sucre de canne
- 2 œufs
- 50 g de framboise déshydratée

Les conseils du chef

- Placer la sorbetière au congélateur au minimum 12 h avant préparation
- Mélanger eau, sirop de sucre de canne, jus de citron
- Incorporer les blancs d'œufs montés en neige
- Ajouter la poudre de framboise
- Mettre l'ensemble à turbiner pendant 30 minutes
- Verser la glace dans un bac et mettre au congélateur



Avec C'O Fruit fruitiez vos envies!

Retrouvez-nous sur notre site internet :

[www.co-fruit.com](http://www.co-fruit.com)

Et aussi sur les réseaux sociaux !

