

sorbet cytrynowy

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- sok z cytryn - 5 szt.
- cukier - 250 g
- mleko w proszku - 20 g

Etapy przyrządzenia:

1.



Zagotować 500ml wody z cukrem, odstawić by ostygła. dodać sok z cytryn i mleko w proszku, dokładnie wymieszać , przelać do kieliszków, miseczek lub specjalnych naczyń do sorbetu, przykryć folią, wsadzić do zamrażarki, na co najmniej 4 godziny