



15 MIN  
(TEMPS DE CONGÉLATION : 4H)



2 MIN



6 GLACES

# Sorbet framboise sans sorbetière

## Ingrédients :

- 250 ml d'eau
- 90g de sucre en poudre
- 2 càc de jus de citron
- 500g de framboises

## Instructions

- Dans une casserole, verse l'eau, le sucre, le jus de citron et porte le tout à ébullition
- Hors du feu, laisse redescendre en température 15min avant de verser le sirop dans ton mixeur.
- Ajoute les framboises et mixe jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.
- Verse la préparation dans ton bac, puis place le tout au congélateur 4h
- Une fois le sorbet durci, découpe le en cubes.
- Place les cubes obtenus dans ton mixeur et mixe jusqu'à l'obtention d'une texture souple.
- Déguste immédiatement ou reverse le tout dans ton bac et place-le au congélateur.



## Conservation :

Ce sorbet se conserve jusqu'à 7 jours au congélateur pour des saveurs optimales, et au maximum 3 mois.