



SORBET AUX FRUITS TM 31



Temps total: 2 min
Préparation: 2 min



4 personne/s



Ingrédients

500 g de fruits , surgelés (en morceaux de la grosseur d'un glaçon, surgelés à plat)
80 g de sucre , en morceaux
1 sachet de sucre vanillé
1 blanc d'œuf

Préparation

1. Mettre les sucres dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 9** afin d'obtenir du sucre glace. Ajouter les fruits surgelés et le blanc d'œuf et mixer **1 min/vitesse 9** en vous aidant de la spatule pour un sorbet homogène.

Pour un sorbet plus mousseux, insérer ensuite le fouet dans le bol et mixer **20 sec/vitesse 3**. Ce sorbet-minute est prêt à consommer.

Commentaires & Conseils

Conseil Thermomix : Réalisez un milk-shake rapide en gardant 1 cuillère à soupe de sorbet dans le bol avec 200 g de lait et mixez **10 secondes/vitesse 6**.

Pour réaliser un sorbet-glaçons, procédez comme indiqué plus haut avec les ingrédients suivants : 2 gros bacs de glaçons (1,6 kg environ), 3 cuillérées à soupe de confiture, 1 blanc d'œuf et 1 gobelet de sucre si vous souhaitez plus sucré.



Auteur: [thermomix](#) Source: [espace-recettes.fr](#)