

Sorbetto al lime



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	6 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

Ingredienti

- 250 g di zucchero
- 7 lime pelati a vivo + q.b.
- Un cm di zenzero
- 750 g di cubetti di ghiaccio

Preparazione

Metti nel boccale 250 g di zucchero e riduci a velo **10 Sec. Vel. 6.**

Aggiungi 7 lime pelati a vivo e completamente privi di semi, un cm di zenzero pelato e trita **30 Sec. Vel. 7.**

Unisci 750 g di cubetti di ghiaccio e trita **1 Min. Vel. 4.**

Raccogli con la spatola e continua a lavorare **30 Sec. Vel. 7.**

Versa il sorbetto nei bicchieri e servi guarnito con una fettina di lime e qualche ricciolo di scorza.

Consigli

Prima di tritare i lime devi pelarli completamente togliendo tutta la parte bianca e lasciando il più possibile la polpa a vivo.

Mantieni la scorza più integra possibile così da poterla utilizzare per ricavarne i riccioli per la decorazione.

Versione alcolica? Aggiungi 1/2 misurino di vodka o tequila bianca oppure spumante o prosecco.