



Sorbetto birra e menta



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	12 ore

Ingredienti

- 200 g di acqua
- 150 g di zucchero
- 10 g di foglie di menta
- 2 albumi
- 300 g di birra chiara
- 5 g di succo di limone

Preparazione

Metti nel boccale 200 g di acqua, 150 g di zucchero, 10 g di foglie di menta e prepara lo sciroppo facendo cuocere **4 Min. 100° Vel. 1.**

Versa in una ciotola capiente e lascia freddare completamente.

Una volta freddo, **posiziona la farfalla** nel boccale, metti 2 albumi e monta a neve **4 Min. 37° Vel. 4.**

Filtra lo sciroppo con un colino, rimettilo nella ciotola e unisci 300 g di birra chiara, 5 g di succo di limone e gli albumi montati a neve. Mescola bene, poi versa in un recipiente basso e largo e fai congelare nel freezer almeno **12 Ore.**

Poco prima di servire, dividi il composto a quadrotti e mettilo nel boccale.

Manteca **20 Sec. Vel. 7**, poi **20 Sec. Vel. 4**, spatolando.

Servi subito o metti nel freezer fino al momento di servire (meglio entro **2 Ore**).

Consigli

Questo sorbetto si può preparare anche con la birra analcolica.

