



Ingredientes

Un sorbete ligero, refrescante y delicado; servido como postre con puré de manzana y nata batida. Hemos utilizado el té de manzanilla para el sorbete, mezclado con flores de saúco.

Qué se necesita:

150 g/5 1/2oz de azúcar blanco
360 ml/12fl oz de licor de flor de saúco
150 ml/5fl oz de té de manzanilla fuerte

Servir con
Puré de manzana
Nata batida

Preparación

1. Para hacer el sorbete, disuelva el azúcar en 200 ml/7fl oz de agua en una cazuela a fuego medio. Suba el fuego y deje que el almíbar hierva durante 5 minutos para que se espese. Añada el licor de flor de saúco y el té de manzanilla, retire del fuego y deje enfriar.
2. Si tiene una máquina para hacer helados, vierta el almíbar y agite durante 20 minutos, o hasta que cuaje. Páselo a un recipiente para el congelador y deje enfriar hasta el momento de servir. Si no tiene máquina para hacer helados, vierta el almíbar en un recipiente que pueda ir al congelador y déjelo hasta que se vuelva cremoso. Retire del congelador y bata hasta que los cristales de hielo se rompan, y vuelva a congelar de nuevo hasta que quede cremoso. Repita los pasos de batir y congelar hasta que esté preparado para utilizar.

3. Para servir, déjelo en el frigorífico durante 10-15 minutos antes de servir para ablandarlo un poco.
4. Servir en copas de postre con una cucharada de puré de manzana y la nata batida por encima.

Receta para 4-6 Raciones

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de refrigeración: toda la noche