Sorbete de mandarinas

Ingredientes para 6 personas:

1kilo de gajos de mandarinas congeladas (1 kilo y me dio de mandarinas)
250gr de azúcar o su equivalencia en sacarina si estás a DIETA
2 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
100gr de agua
50 gr de licor limoncello (u otro licor a tu gusto, es opcional, puedes hacerlo sin licor)
1 granada desgranada para adornar (opcional)

Preparación:

1.- Pela las mandarinas, **separa los gajos** y colócalos en una bandeja, tápala con film transparente o papel de aluminio e introduce **al congelador**. Una vez congelados ya los puedes pasar a una bolsa de plástico y guardarlos de nuevo en el congelador.
2.- Pon el azúcar en el vaso y pulveriza **30 segundos en velocidad 5-10**. Si usas sacarina te puedes ahorrar este paso.
3.- Agrega el limón, los gajos de mandarina y los líquidos y programa **2 minutos en velocidad 5-10**. Usa la espátula para ayudar en la trituración. Servir.

VORWERK
thermomix

Mercè Lahoz