



TM6

TM5

TM31

Sorbet à la fraise

★★★★★ 4.9 (294 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
10min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

630 g



Ingrédients

La veille

500 g de fraises fraîches

125 g de sucre en poudre

le jus d'un citron jaune jaune

Infos nut.

par 630 g

Calories

1016 kJ / 243 kcal

Protides

4 g

Glucides

50 g

Lipides

3 g

Fibre

13 g

Préparation

[Découvrir](#)



Mettre les fraises, le sucre et le jus de citron jaune dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 7**. Transvaser la préparation dans des bacs à glaçons et placer au congélateur pendant une nuit.

Le jour même

- 2** Mettre les glaçons à la fraise dans le bol et mixer **30 sec/vitesse 6**.
- 3** **Insérer le fouet** et fouetter **20 sec/vitesse 3** pour obtenir une texture aérée. Servir aussitôt.

Tags

#Été

#Alimentation sans gluten

#Sans produits laitiers

#Végétarien

Ustensiles utiles

bacs à glaçons, congélateur

Conseils et astuces

Ce sorbet se conserve 1-2 semaines au congélateur.

Partager la recette



Collection(s)

[Découvrir](#)