

SORBETTO ALLE ALBICOCCHHE

Un dessert perfetto a fine pasto e anche molto dissetante come merenda.

Ingredienti:

7-8 albicocche mature
60 g di albicocche secche morbide
3 cucchiaini di rum
50 g di zucchero
4 cucchiaini di sciroppo d'acero
1/2 cucchiaino di glucosio in polvere (in farmacia o nei negozi di prodotti per pasticceria o gelateria)
1 cucchiaino di farina di semi di carrube (nei negozi di prodotti naturali)
2 cucchiaini di succo di limone
50 g di croccante alle mandorle per guarnire



Preparazione:

Mettere le albicocche secche in un pentolino con mezzo bicchiere di acqua, cuocerle per 5 minuti, poi spegnere e aggiungere il rum.

Mescolare la farina di semi di carrube con lo zucchero semolato e il glucosio in un pentolino, aggiungere 1 dl di acqua, poi far addensare a fiamma bassa, mescolando. Non è necessario che il composto bolla: è sufficiente che sia ben caldo, intorno ai 90°.

Lavare le albicocche, privarle del nocciolo, tagliarle a pezzetti, pesare 350 g di polpa; irrorarla con il succo di limone e frullarla con lo sciroppo di zucchero addensato, lo sciroppo d'acero e le albicocche secche cotte.

Il composto dovrà risultare ben omogeneizzato. Far raffreddare, trasferire il tutto nella gelatiera e preparare il sorbetto, secondo le istruzioni dell'apparecchio.

Trasferire il sorbetto in un recipiente e tenerlo in freezer per 2 ore. Distribuire il sorbetto in 6 bicchieri da bibita e guarnire ciascuna porzione con il croccante alle mandorle tritato grossolanamente.

Servire con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>