

Sorbet coco facile

Pour 1 litre de sorbet :

- 400 ml de lait de coco
- 400 g de lait concentré sucré
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 1/2 c.c. de cannelle en poudre
- 40 g de noix de coco râpée



1. Mélangez le lait de coco, le lait concentré sucré et le lait. Ajoutez la cannelle. Mélangez bien.
2. Versez dans la sorbetière et laissez turbiner. Ajoutez la coco râpée au bout de 20 min. Laissez turbiner encore au moins 20 min. Mettez au congélateur environ 1 h pour durcir le sorbet.