

Fées Mains by Marjorie



Sorbet aux abricots :

A préparer la veille

*Les ingrédients : 500g d'abricots dénoyautés – 50g de sucre en poudre – 1 citron – 1 blanc d'œuf.
La veille, laver, sécher et dénoyauter les abricots. Les couper en quatre et les poser à plat sur un plat et les mettre au congélateur.*

Le lendemain, déposer le sucre dans le robot Thermomix et faire tourner pendant 10 secondes à la vitesse 10 pour obtenir du sucre glace.

*Ajouter les abricots congelés, le jus du citron et le blanc d'œuf. Mixer pendant 1mn30 vitesse 5. Ajouter le fouet au robot et fouetter pendant 1mn vitesse 3.
Confectionner des boules et déguster de suite.*

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>