

Сорбе из арбуза

Ингредиенты

- Арбуз - 300 г мякоти без косточек
- Бананы - 1 шт
- Йогурт - греческий 150 г
- Сок - 1/2 лимона
- Мёд - 3 ст.л
- Сироп - клубничный для подачи



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Банан почистить и нарезать на кружки.

2

Поместить все ингредиенты в чашу блендера и измельчить на высокой скорости до состояния пюре.

3

Выложить получившуюся смесь в силиконовую форму.



4

Убрать в морозилку на 2-2,5 часов до полужастывания. Затем достать сорбе, хорошенько перемешать вилкой и снова убрать в морозилку уже до полного застывания.



5

Подать сорбе с клубничным соусом, или без него - на ваш вкус. В любом случае вы получите наслаждение и глоток арбузной свежести!



Приятного вам аппетита :)