Receta de Sorbete de Mandarina

30 Dic 2019

Buenos días a tod@s, para terminar este año 2019 que ya está tocando a su fin, os dejo esta rica receta de **Sorbete de Mandarina,** os quedará estupendo como postre para la **Noche Vieja** ya que os ayudará a desempalagaros y a refrescaros la boca después de la cena, espero que os guste este postre y que el próximo **Año 2020** venga cargado de nuevas ilusiones y cosas buenas para tod@s, yo espero seguir contando con vosotr@s en este nuevo Año y que sigáis disfrutando de las recetas de nuestra página.

¡¡¡MUCHAS GRACIAS Y FELIZ 2020 PARA TOD@S!!!

Ingredientes

- Mandarinas (14 unidades)
- Azúcar glas (200 grs)
- Huevos (uno)

Modo de Preparación

1. Lavar y secar las mandarinas, cortar la parte superior a modo de sombrero y reservarlas
2. Retirar la pulpa con ayuda de un cuchillo y una cucharilla, pasar por un chino y reservar el zumo
3. Meter en el congelador las mandarinas vacías
4. Colocar un recipiente, mejor rectangular, en el congelador
5. En el zumo de la pulpa reservado, añadir la clara de huevo batida
6. Tamizar el azúcar glas y verterlo poco a poco sobre el zumo con la clara, removiendo con unas varillas, procurar que quede bien disuelto
7. Volcar toda la mezcla en el recipiente refrigerado y volverlo a guardar en el congelador
8. Dejar unas 8 horas, removiendo de vez en cuando con un tenedor cada dos o tres horas
9. Cuando esté listo el sorbete, rellenar las mandarinas y guardarlas de nuevo en el congelador hasta que vayáis a consumirlas
10. Para que el sorbete no esté muy duro, sacarlo a temperatura ambiente unos 5/10 minutos antes
11. Servir y....buen provecho!!!