

# SORBETTO DI MANGO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grossi manghi (o cinque piccoli),
- il succo di un limone,
- zucchero,
- una bustina di zucchero vanigliato.

Aprite a metà i manghi, estraete i noccioli e, per evitare che possa annerire, irroratela subito con il succo di limone, passatela quindi al setaccio.

Calcolate ora 100 g di zucchero per ogni 250 g di polpa di man go.

Unite lo zucchero al composto e mescolate accuratamente con una frusta fino a che lo zucchero si sarà completamente sciolto.

Aggiungete anche lo zucchero vanigliato, mescolate ancora e versate il composto nel recipiente della gelatiera.

Preparate il sorbetto secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.

Trascorso il tempo stabilito, levate la gelatiera dal freezer e servite il sorbetto in coppe, modellandolo a palline con l'apposito utensile da gelati.

Tenete presente che il sorbetto si scioglie piuttosto rapidamente.