

2 Μαΐου 2020

Πανεύκολη συνταγή για σορμπέ πορτοκάλι

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Θα χρειαστούμε:

400 γρ. φυσικό χυμό πορτοκάλι (10-15 πορτοκάλια)

200 γρ. καστανή ζάχαρη

2 αστεροειδείς γλυκάνισους

Πώς θα το φτιάξουμε:

Ρίχνουμε όλα τα υλικά σε μια κατσαρόλα και τα αφήνουμε να βράσουν μέχρι να δημιουργηθεί σιρόπι. Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει και το βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 20'. Μόλις κρυώσει βάζουμε το σιρόπι σε ένα μεταλλικό σκεύος και το αφήνουμε πάλι στο ψυγείο μέχρι να γίνει στέρεο. Το βγάζουμε από το ψυγείο και το χτυπάμε στο μίξερ ώστε να γίνει αφράτο. Επαναλαμβάνουμε αυτό το βήμα όσο χρειαστεί (περίπου 3 φορές).

Πηγή: imommy.gr