

Sorbet à l'ananas

Tupperware®

Donne 4 portions

1 bte (20 oz) de morceaux d'ananas, avec le jus
½ citron pressé
2 c. soupe de sucre

Mettre les moitiés d'ananas et le jus dans un contenant Garde-gèle® de 2¾ tasses/650 mL. Mettre au congélateur jusqu'à ce que ce soit solidement congelé. Sortir du congélateur et briser en morceaux de taille moyenne. Verser dans le Rapido Chef muni de la lame. Ajouter le sucre et le jus de citron. Remettre le couvercle et tourner la manivelle pour traiter jusqu'à ce que le tout soit lisse et homogène. Remettre à durcir dans le contenant Grade-gèle® et garder au congélateur jusqu'au moment de servir. Laisser légèrement ramollir avant de servir.

Sorbet à l'ananas

Tupperware®

Donne 4 portions

1 bte (20 oz) de morceaux d'ananas, avec le jus
½ citron pressé
2 c. soupe de sucre

Mettre les moitiés d'ananas et le jus dans un contenant Garde-gèle® de 2¾ tasses/650 mL. Mettre au congélateur jusqu'à ce que ce soit solidement congelé. Sortir du congélateur et briser en morceaux de taille moyenne. Verser dans le Rapido Chef muni de la lame. Ajouter le sucre et le jus de citron. Remettre le couvercle et tourner la manivelle pour traiter jusqu'à ce que le tout soit lisse et homogène. Remettre à durcir dans le contenant Grade-gèle® et garder au congélateur jusqu'au moment de servir. Laisser légèrement ramollir avant de servir.

Sorbet à l'ananas

Tupperware®

Donne 4 portions

1 bte (20 oz) de morceaux d'ananas, avec le jus
½ citron pressé
2 c. soupe de sucre

Mettre les moitiés d'ananas et le jus dans un contenant Garde-gèle® de 2¾ tasses/650 mL. Mettre au congélateur jusqu'à ce que ce soit solidement congelé. Sortir du congélateur et briser en morceaux de taille moyenne. Verser dans le Rapido Chef muni de la lame. Ajouter le sucre et le jus de citron. Remettre le couvercle et tourner la manivelle pour traiter jusqu'à ce que le tout soit lisse et homogène. Remettre à durcir dans le contenant Grade-gèle® et garder au congélateur jusqu'au moment de servir. Laisser légèrement ramollir avant de servir.

Sorbet à l'ananas

Tupperware®

Donne 4 portions

1 bte (20 oz) de morceaux d'ananas, avec le jus
½ citron pressé
2 c. soupe de sucre

Mettre les moitiés d'ananas et le jus dans un contenant Garde-gèle® de 2¾ tasses/650 mL. Mettre au congélateur jusqu'à ce que ce soit solidement congelé. Sortir du congélateur et briser en morceaux de taille moyenne. Verser dans le Rapido Chef muni de la lame. Ajouter le sucre et le jus de citron. Remettre le couvercle et tourner la manivelle pour traiter jusqu'à ce que le tout soit lisse et homogène. Remettre à durcir dans le contenant Grade-gèle® et garder au congélateur jusqu'au moment de servir. Laisser légèrement ramollir avant de servir.