

Sorbet aux fruits

Ingrédients

- 2 ½ tasses de petits fruits congelés au choix
- ¼ tasse de sucre
- 2 blancs d'œufs

Préparation

1. Dans l'Extra-chef, placer l'accessoire batteur avec le sucre et les blancs d'œufs.

Instructions

1. Expliquer l'Extra-chef (incluant le fait que le couvercle est démontable à l'aide de la Zesteuse pour bien le laver).
2. Expliquer les Freez-it en parlant des petits fruits congelés. Expliquer les Modulaires en parlant du sucre.
3. Expliquer les Intelli-Frais en parlant des œufs.
4. Monter les blancs d'œufs en neige pour obtenir une consistance onctueuse.
5. Retirer le batteur et remplacer par la lame de l'Extra-chef.
6. Ajouter les petits fruits congelés et hacher vigoureusement pour obtenir une texture homogène.
7. Expliquer la Spatule en silicone. En vous servant de la Spatule en silicone, déposer le mélange dans le Freez-it et placer au congélateur pendant au moins 2 heures.

Remarque

Pour une texture plus lisse, ajouter de l'eau à raison d'une cuillère à soupe à la fois.