



Σορμπέ ανανά

10'
Χρόνος
Εκτέλεσης

7 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

4
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Καθαρίζουμε τον ανανά και τον **κόβουμε** στη μέση οριζοντίως.
- Σκάβουμε το εσωτερικό του, το ψιλοκόβουμε και κρατάμε τα 2 κομμένα μέρη του για να το χρησιμοποιήσουμε ως βάση σερβιρίσματος.
- Τα προσθέτουμε σε ένα μπλέντερ και ρίχνουμε τη ζάχαρη, το νερό και τον χυμό από το λεμόνι.
- Τα πολτοποιούμε μέχρι να έχουμε ένα κρεμώδες αποτέλεσμα.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα σκεύος και παγώνουμε στην κατάψυξη για 2 ώρες.
- Αφού έχει παγώσει το τοποθετούμε σε μία παγωτομηχανή (εάν υπάρχει) αλλιώς σε ένα μπλέντερ.
- Ξαναχτυπάμε ώστε να έχουμε ακόμα πιο κρεμώδες αποτέλεσμα.
- Αποθηκεύουμε ξανά και παγώνουμε για 5 ώρες.
- Σερβίρουμε μέσα στον ανανά που κρατήσαμε και διακοσμούμε με ανανά σε μικρά κυβάκια.

Συστατικά

- 1 ανανά
- 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 80 γρ. νερό
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι

Για τη διακόσμηση

- φέτες ανανά

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

193 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	42.0 Υδατ/κες (γρ.)
10%	0%	0%	16%
42.0 Σάκχαρα (γρ.)	0.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.01 Αλάτι (γρ.)
47%	2%	17%	0%