

Sorbetto di gelsomino

Ingredienti:

- 450 gr zucchero
- 100 gr gelsomino fiori
- 3 albume
- 0.5 succo di limone
- q.b. cannella

Preparazione:

Versa 1 l d'acqua in un contenitore con 50 g di boccioli di fiori di gelsomino e lascia macerare per 12 ore. Fai sciogliere 250 g. di zucchero in 2 dl di acqua, quando lo sciroppo bolle, spegni la fiamma.

Filtra l'acqua dei fiori di gelsomino e mescolala allo sciroppo di zucchero con il succo di mezzo limone e un pizzico di cannella profumata. Unisci, due albumi montati a neve, al composto. Quando è tutto ben amalgamato, versa in un recipiente di acciaio.

Conserva il sorbetto di gelsomino in freezer per 3 ore. Mescola ogni mezz'ora. Poi passalo al frullatore e rimettilo in freezer per altri 30 minuti. Versalo nei bicchieri e decora con un mazzetto di fiori di gelsomino.