

Sorbet pomarańczowy

Od kilku dni u nas królują pomarańcze. Sok okazał się strzałem w dziesiątkę, a sorbet z soku wspaniałym pomysłem na „bezcukrową” słodką przekąskę dla dzieci. Wykonanie tych lodów jest niezwykle łatwe. Przepis wzięłam z tej [strony](#).



Składniki na około pół litra lodów:

- 300 ml wyciskanego soku z pomarańczy,
- 200 g cukru (użyłam 200 g syropu z agawy),
- skórka pomarańczowa z dwóch pomarańczy (bez białej części pomarańczy),
- 300 ml wody,
- 1 białko

Przygotowanie sorbetu

1. W rondelku zagotować wodę z cukrem i skórką pomarańczową i gotować przez około 2 minuty. Przecedzić przez sitko i odstawić do wystygnięcia.
2. Ubić białko na sztywno. Wmieszać wodę i sok pomarańczowy.

3. Przełąć do maszyny do lodów i postępować zgodnie z instrukcją. Sorbet można wykonać też bez użycia maszyny: trzeba dokładnie wymieszać składniki, wstawić do zamrażarki na 4 godziny, wyjąć i znowu zmiksować, wstawić na kolejne 4 godziny.
4. Smacznego!