



**Sorvete
de Pepino
Com Hortelã**



Ingredientes

(Faz cerca de 400ml)

150g de açúcar orgânico

$\frac{3}{4}$ xícara de água

Punhado de hortelã

300g de pepino cortado em cubos



Modo de Fazer

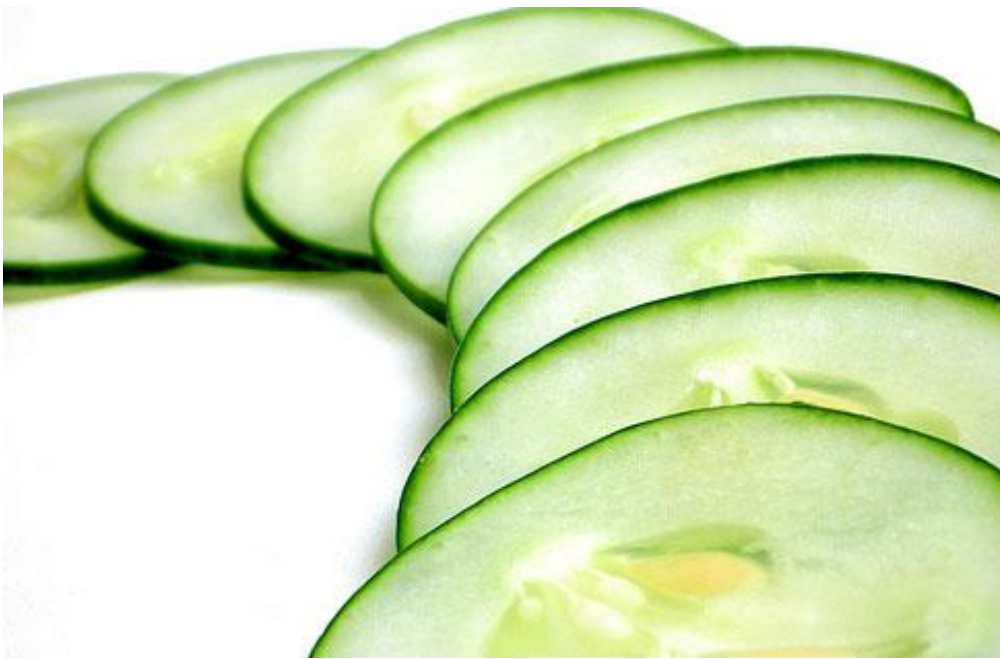
Primeiro, faça um pouco de xarope de menta: coloque o açúcar, a água e a hortelã em uma panela e aqueça suavemente, mexendo um pouco para dissolver o açúcar, até chegar ao ponto de ebulição.

Deixe esfriar.



Enquanto o xarope esfria, corte o pepino e faça um purê utilizando um processador. Se você tem apenas liquidificador, não se preocupe.

Você pode obter uma maior consistência adicionando o xarope no próximo passo.



Adicione o xarope já frio ao purê de pepino e misture até obter uma consistência agradável e suave.



Esticar os pedaços mais grossos usando uma peneira.



Para evitar que o sorvete fique muito gelado, especialmente se você não estiver usando um processador de alimentos, então use uma colher de sopa de gin de Hendrick ou de sua preferência.

Leve ao Congelador.
Agite regularmente enquanto ele congela para quebrar os cristais de gelo que se formam.





Antes de servir, deixe-o descansar por alguns minutos para suavizar e tornar-se ultra cremoso!

Agradecimentos!

milliemirepoix



NOSSO FOCO
Presentar Você!