

SORBET MANGUE

Recette proposée par Lili Cube



Préparation : 2 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingédients : 6 personnes

- 450 g de tranches de mangues congelées - 100 g de sucre en poudre - 1 blanc d'oeuf

1. Mettre la cuve du cook expert au froid. Couper rapidement les tranches de mangues en morceaux de 3 ou 4 cm, les mettre dans la cuve froide, ajouter le sucre et le blanc d'oeuf.
2. Mettre en programme expert vitesse 18 et appuyer sur le bouton pulse plusieurs fois jusqu'à la consistance désirée. Déguster immédiatement.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Lili Cube