

CON O SIN AZÚCAR

INGREDIENTES Y UTENSILIOS

- 300 g de puré de fruta
- 300 g de azúcar
- Licuadora o batidora de vaso
- Una bandeja o molde para magdalenas
- Una cuchara para mezclar
- Congelador

PROCEDIMIENTO

Este experimento se puede realizar con diversos tipos de fruta como mango, maracuyá, manzana, pera, fresa, etc.

1. Triturar la fruta con la ayuda de la licuadora o batidora para preparar el puré de fruta.
2. Verter en uno de los huecos de la bandeja de magdalenas unos 100 g del puré ($\frac{1}{2}$ taza aproximadamente).
3. Mezclar 100 g de azúcar ($\frac{1}{2}$ taza) con 100 g de puré de fruta y verter la mitad de esta mezcla ($\frac{1}{2}$ taza aproximadamente) en otro hueco de la bandeja.
4. Mezclar 50 g de azúcar con 100 g de puré de fruta y verter unos 100 g de esta mezcla ($\frac{1}{2}$ taza aproximadamente) en otro hueco de la bandeja.
5. Introducir la bandeja en el congelador hasta que la mezcla esté completamente congelada.
6. Sacar la bandeja del congelador y probar el sorbete con una cucharita.