

Sorbet Coco, comme en Guadeloupe

Pour 1 bac

Préparation : 5 min - Congélation : 3 h minimum ou 40 min en sorbetière

Ingrédients :

- 2 briques de lait de coco de 25cl
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 1/2 cc de cannelle en poudre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1/2 du zeste d'un citron vert
- 1 cc de vanille liquide
- 1cc d'amandes amères liquide



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une sorbetière et des gobelets en plastique !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mélanger le lait de coco avec le lait concentré.
- Ajouter les épices, le zeste de citron puis la vanille et l'amande amère. Bien mélanger.
- Mettre en sorbetière et laisser turbiner 40 min environ.

Bon appétit !