



Citroensorbet met "berkensuiker" of xylitol



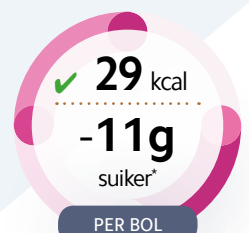
INGREDIËNTEN

(Voor 400 ml of 14 bollen)

- het sap van 3 bio citroenen + zeste
- 160 g "berkensuiker" of xylitol
- 400 ml water

BEREIDING

1. Schil wat zeste van de 3 citroenen en pers ze vervolgens uit. Voeg de berkensuiker en het water toe en meng goed.
2. Giet het koude mengsel in de ijsmachine.
3. Laat de ijsmachine +/- 30 minuten draaien op "sorbet" stand. Giet nadien de sorbet in een kom en zet het in de diepvries gedurende 30 minuten tot 1 uur. Smakelijk!



*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu