



Sorbet citron au « sucre de bouleau » ou xylitol



INGRÉDIENTS

(pour 400 ml ou 14 boules)

- le zeste et le jus de 3 citrons bio
- 160 g de sucre de bouleau
- 400 ml d'eau

PRÉPARATION

1. Prélever du zeste des 3 citrons et les presser. Ajouter le « sucre de bouleau » ou Xylitol et l'eau et bien mélanger.
2. Verser la préparation bien froide dans la turbine mode sorbet.
3. Après \pm 30 minutes, mettre le sorbet dans un pot, mettre au congélateur 30 minutes à 1 heure avant de déguster.

✓ 29 kcal

-11g
de sucre*

PAR BOULE

* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu