

## Sorbete de Naranja



### Ingredientes

- 2 tazas (473ml) de zumo de naranja recién exprimido (zumo de alrededor de 6 naranjas a temperatura ambiente).
- 4-6 cucharadas (47-72g) de azúcar
- 1-2 cucharadas (15-30 ml) de agua

### Preparación

Exprima el zumo de las naranjas.

Vierta el azúcar en una cacerola pequeña y agregue 1 cucharada de agua, o lo suficiente para que el azúcar puede disolverse completamente cuando se calienta a fuego lento.

Una vez que el azúcar se haya disuelto, añadir el zumo de naranja, edulcorando al gusto.

Enfriar el zumo endulzado por 1 hora o hasta que esté frío.

Batir el sorbete de acuerdo a las instrucciones de su heladera, o se vierte en un molde del congelador y se alterna entre congelar y batir con un tenedor para eliminar a los cristales del hielo que ha formado.

Saque la pulpa restante de cuatro de las mitades de naranja para crear cuencos.

Divida el sorbete en las cuatro mitades de naranja y servir de inmediato.

Si no se les sirven de inmediato, colóquelos en el congelador hasta que estén completamente congelados y luego cúbralos con una envoltura de plástico o colóquelos en un recipiente sellado.

Antes de servir, dejar que repose a temperatura ambiente durante 5-10 minutos.