



## MANGOSORBETTI MINTULLA

### AINESOSAT

- 100 g sokeria
- 100 ml vettä
- 3 kypsää mangoa kuori irrotettuna ja kuutioituna
- 1 limetin menu
- Pieni kourallinen mintunlehtiä koristeeksi

### VALMISTUS

1. Kaada vesi ja sokeri kasariiniin ja aseta korkealle lämmölle. Sekoita ja kiehauta. Laske lämpöä ja hauduta 2-3 minuuttia tai kunnes sokeri on liuenut. Aseta sivuun ja anna jäähtyä kokonaan.
2. Laita mangot, kylmä sokerisiirappi ja limettimehu tehosekoittimeen ja soseuta hienoksi.
3. Kaada mangoseos sekoituskuuluihin ja laita pakastimeen noin 4 tunniksi. Sekoita voimakkaasti 30 minuutin välein.
4. Kauho ja asettele kullhoihin. Koristele mintulla ja nauti!