

SORBETTO DI FRAGOLA ANALCOLICO

TIPOLOGIA: DESSERT
Metodo di cottura: nessuno
Stagionalità: primavera

Ingredienti per persona

Fragole congelate: 100 g
Succo di mezzo limone
Miele: un cucchiaino

PROCEDIMENTO

Mixate 100 gr. di fragole congelate a pezzetti, con mezzo succo di limone e un cucchiaino di miele.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
LE FRAGOLE CONTENGONO POCHE CALORIE E POCCHI ZUCCHERI. CONTENGONO VITAMINA C, POTASSIO E ANTIOSSIDANTI IN GRADO DI PROTEGGERE IL CUORE DALL'INSORGENZA DI PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI. IL MIELE È STATO AGGIUNTO AL POSTO DELLO ZUCCHERO PERCHÉ DOLCIFICA MAGGIORMENTE E SVOLGE UN RUOLO ANTINFIAMMATORIO NEL NOSTRO ORGANISMO.