*Źródło: Książka Termomix ,,Kulinarne ABC, kulinarny sukces każdego dnia’’*

**SORBET TRUSKAWKOWY**

**SKŁADNIKI:**

* 60 g cukru
* 450- 500 g truskawek mrożonych,
* 1 dojrzały banan

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

* Do naczynia miksującego wsypać cukier i rozdrabniać go przez **6 sekund na obrotach nr 10.**
* Dodać truskawki, rozdrabniać je przez **10 sekund na obrotach nr 8.**

Następnie truskawki należy zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.

* Dodać banana i wymieszać owoce przy pomocy kopystki przez **30 sekund na obrotach nr 5.**
* Sorbet należy podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

**Smacznego !**