

# SORBETE CREMOSO DE SANDÍA Y HIERBA BUENA

## Ingredientes:

- 4 tazas de sandía sin semillas, cortada en trozos
- 1/2 taza de Nativia Granulado
- 1/4 de taza de agua
- 1 taza de crema de coco
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de hojas frescas de hierbabuena

## Preparación:

1. En una licuadora, mezclá 4 tazas de sandía sin semillas, 1/2 taza de Nativia Granulado, 1/4 de taza de agua, 1 taza de crema de coco, el jugo de 1 limón y 2 cucharadas de hojas frescas de hierbabuena. Licuá hasta obtener una mezcla suave.
2. Vertí la mezcla en un recipiente apto para congelador y congelalo durante aproximadamente 2 horas hasta que los bordes estén ligeramente congelados. Retirá el recipiente del congelador y, con un tenedor, raspá el sorbete para romper los cristales de hielo. Repetí este proceso cada 30 minutos durante unas 3 horas más para obtener una textura suave y cremosa.
3. Una vez alcanzada la consistencia deseada, serví el sorbete. Decorá con hojas de hierbabuena fresca si lo deseás.