

Σορμπέ πεπόνι με 3 υλικά, χωρίς παγωτομηχανή

Μερίδες: 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες **Σκεύος:** αντικολλητική μακρόστενη φόρμα κέικ

Υλικά:

- 1 μικρό πεπόνι (800 γρ. χωρίς τη φλούδα)
- 140-160 γρ. μέλι ή maple syrup
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Κόβουμε τη σάρκα του πεπονιού σε μέτρια κομμάτια και τα βάζουμε σε blender ή σε επεξεργαστή τροφίμων (αν είναι μικρό, σε δόσεις). Πολτοποιούμε πολύ καλά και μεταφέρουμε το πολτοποιημένο πεπόνι σε μπολ.

2) Προσθέτουμε το μέλι (ή το maple syrup) και το χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε με σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Δοκιμάζουμε τη γλυκύτητα και προσαρμόζουμε το μέλι αναλόγως.

3) Μεταφέρουμε το μείγμα σε αντικολλητική φόρμα για κέικ (ή μεταλλικό δοχείο), καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη που να εφάπτεται στο μείγμα και συνεχίζουμε με άλλο ένα στρώμα μεμβράνης και αλουμινόχαρτο.

4) Βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 8 ώρες, πριν σερβίρουμε.

Φυλάμε το σορμπέ κατα προτίμηση με μεμβράνη και αλουμινόχαρτο στην κατάψυξη, για περίπου 10 μέρες.