

Raspberry Peach Sorbet

- 1. Wash hands and surfaces.
- 2. Cut bananas length wise into 3 pieces and place into a plastic freezer bag or container.
- 3. Freeze for about 2 hours, or until the pieces of banana are completely frozen.
- 4. In a food processor or blender, add the frozen bananas, frozen raspberries, and frozen pieces.
- 5. Blend until smooth and creamy. Be patient, as this takes a while! Scrape down blender as needed.
- 6. Once completely blended, serve immediately and enjoy!
 - a. **OR** transfer to a freezer-safe container and freeze for a more firm consistency to scoop.

Sorbete de Durazno y Frambuesa

- 1. Lavarse las manos y las superficies.
- 2. Corte los banano a lo largo en 3 pedazos y colóquelos en una bolsa o recipiente de plástico para congelar.
- 3. Congele durante unas 2 horas, o hasta que los trozos de banano estén completamente congelados.
- 4. En un procesador de alimentos o licuadora, agregue los bananos congelados, las frambuesas congeladas y los trozos congelados.
- 5. Mezcle hasta que esté suave y cremosa. ¡Ten paciencia, ya que esto lleva un tiempo! Raspe la licuadora según sea necesario.
- 6. Una vez que esté completamente mezclado, ¡sirve inmediatamente y disfruta!
 - a. **O** transfiera a un recipiente apto para el congelador y congele para obtener una consistencia más firme para sacar.



FIND US ONLINE!

Prepared by Rhode Island Community Food Bank's Healthy Habits, Eating Well on a Budget Program | June 2022. Contact: Flannery Sullivan, Community Nutrition Manager | (401) 230-1671| fsullivan@rfoodbank.org



Raspberry Peach Sorbet



A sweet frozen treat.
Una delicia congelada dulce.

Servings/ Porciones	3 Portions
Cost of Recipe/ Costo de Receta	\$4.84
Cost per Serving/ Costo por Porción.....	\$1.61

healthy recipes



LOGO KEY/CLAVE DE LOGOTIPO:

Look inside for ingredients that can be swapped for whatever form you have on hand!
¡Busque en el interior para los ingredientes que se pueden cambiar por cualquier forma que tenga!



healthy
habits
EATING WELL ON A BUDGET

Ingredients/Ingredientes:



2



1.5 cups
1.5 tazas



1.5 cups
1.5 tazas

Tools Needed/Instrumentos:



Directions/Direcciones:

