

# SORBETTO ALLA FRAGOLA



---

**Preparazione :** 25 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6-8 persone

- 420 g di fragole - succo di ½ limone - 250 ml di sciroppo di zucchero di canna

---

1. Lavate velocemente le fragole, eliminate il picciolo e centrifugatele (o frullare con un mixer e filtrarle con un colino). Incorporate il succo di limone.
2. Mescolate il concentrato di fragole con lo sciroppo di zucchero di canna con l'aiuto di una frusta.
3. Versare il preparato in una ciotola. Coprire con la pellicola alimentare e lasciare riposare in frigorifero per 2 o 3 ore.
4. Premere il pulsante del ciclo Gelato artigianale. Versare il preparato nella turbina. Quando la spia lampeggia, il vostro gelato è pronto.
5. Servire subito il gelato, o conservare nel congelatore.

**Consigli del cuoco :**

Per cambiare sapore, potete sostituire le fragole con dei lamponi, mango, pesche...

