

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...