

## *Sorbetto di fragole di rabarbaro*

### *Ingredienti*

*Per circa 800 ml*

300 g di fragole

500 g di rabarbaro fresco

100 g di zucchero

25 g di sciroppo di glucosio

### *Preparazione*

Taglia il rabarbaro a pezzi. Aggiungi le fragole, lo zucchero. Dividi in una teglia. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere un'ora a 150 ° C. Lasciare raffreddare prima di lasciarsi in frigorifero.

Il giorno successivo, raccogli il succo. Scaldalo con lo sciroppo di glucosio e incorporare questa miscela di frutta. Turbinez nel Sorbetico almeno mezz'ora, quindi lascia stare due ore nel congelatore.