## 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.