



INGREDIENTES:

- 300 gramos de frutas troceadas y congeladas (Fresas en este caso)
- 50 gramos de azúcar (o el equivalente en sacarina)
- 2 vasos de Champagne (Media botella aproximadamente)

PREPARACIÓN:

1. Poner el azúcar en el vaso muy seco, y **programar 30 segundos a velocidad 5, y 40 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
2. Sacar las frutas del congelador unos minutos antes de preparar el sorbete.
3. Echarlas en el vaso junto con el resto de ingredientes, y **programar 2 minutos, a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
4. Si vemos que los cubitos atrancan las cuchillas y no las dejan girar, meter la espátula e ir moviendo a derecha a izquierda, para "desatranca" como cualquier sorbete (nunca meter nada que no sea la espátula, con la máquina en marcha, esta tiene un tope para que no llegue a las cuchillas) . Y listo para servir.
5. **NOTA:** Si queremos poner azúcar por el borde de las copas, con la ayuda de un platito con agua y otro con azúcar. **Está...¡DE ESCANDALO!**