

Sorbete de mojito

INGREDIENTES:

- 3 limas lavadas y enteras
- 330 g de agua
- 1 lata de gaseosa de limón (*Sprite o Seven up*)
- 130 g de azúcar
- 80-100 g de ron blanco
- 10-20 hojas de hierbabuena (*dependiendo del tamaño*)
- 800 de cubitos de hielo

PREPARACIÓN:

1. Ponga las limas y el agua en el vaso y triture con **3 golpes de Turbo**. Ponga el cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, cuele el líquido a otro recipiente y reserve.
2. Aclare el vaso con agua fría y vierta el líquido reservado, la gaseosa, el azúcar, el ron, la hierbabuena y el hielo (*si utiliza hielo industrial, aclárelo previamente con agua fría*). Triture **45 seg/vel 6**.
3. Vierta en 6 u 8 vasos, coloque una pajita en cada uno y sirva inmediatamente.

Tiempo: 2 minutos

Raciones: 8



thermomix

EVA M^a BALIELLAS
<http://thermomix-sabadell.es/baliellas/>