Crema helada de limón

INGREDIENTES:

- 200 gr de azúcar
- la piel de un limón *(sin nada de parte blanca)*
- 400 gr de leche evaporada congelada en cubitos
- 120 gr de zumo de limón

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso seco el azúcar y pulverice **30 seg/vel progresiva 5-10**.
2. Añada al vaso la piel de limón y de nuevo vuelva a pulverizar **30 seg/vel progresiva 5-10.** Saque y reserve en un bol.
3. Ponga la leche evaporada congelada y triture **20 seg/vel 5.**
4. Coloque la mariposa en las cuchillas y monte la leche **3 min/vel 4.** Tiene que doblar el volumen.
5. Añada el azúcar reservado y el zumo de limón y mezcle **10 seg/vel 3**.
6. Sirva inmediatamente en copas individuales.

Tiempo: 5 minutos

Raciones: 6

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/