Leche merengada

Una bebida a base de leche y clara de huevo, que suele endulzarse con azúcar y aromatizarse con canela. Se suele servir bien fría, de tal forma que parte de la bebida esté parcialmente congelada y con una textura similar a la nieve.

INGREDIENTES:

- 200 gr de azúcar *(siempre al gusto)*
- 200 gr de leche evaporada congelada en cubiteras
- 80 gr de leche en polvo
- 1 clara de huevo
- canela en polvo
- piel de limón *(al gusto y solo la parte blanca)*
- 2 bandejas de cubitos de hielo *(300 gr aprox.)*

PREPARACIÓN:

1. Echar en el vaso el azúcar y pulverizar **15 seg/vel progresiva 5-10**.
2. Añadir la piel de limón y programar **20 seg/vel progresiva 5-10**.
3. Poner el resto de los ingredientes, excepto la canela y programar **1 min/vel progresiva 5-10**. Servir en copas y espolvorear con canela.