

Crema de frutas congeladas

INGREDIENTES:

- 1 bote de leche evaporada “Ideal” (400 gr aprox, congelada en cubiteras)
- 300 gr de frutas congeladas
- 100 gr de azúcar
- 60 gr de zumo de limón (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Vierta en el vaso el azúcar y pulverice **30 seg/vel progresiva 5-10**.
2. Agregue la fruta congelada, la leche evaporada y el zumo de limón y programe **30 seg/vel progresiva 5-10**.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas y monte **3 min/vel 3'5** (hasta que doble su volumen)
4. Vierta la crema en un molde o en copas individuales y sirva inmediatamente o reserve en el congelador.



thermomix

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