

Sorbete de limón al cava

INGREDIENTES:

- 200 gr de azúcar
- 4 limones bien pelados (*sin nada de parte blanca ni pepitas*)
- 800 gr de cubitos de hielo
- 300 gr de cava o champán

PREPARACIÓN:

1. Ponga el azúcar en el vaso y pulverice **30 seg/vel 10**.
2. Incorpore los limones, los cubitos de hielo y el cava o champán y triture **1 min/vel 8-10 progresivamente**. Vierta en copas de cava y sirva inmediatamente.

Tiempo Total: 5 min

Raciones: 8 copas de cava



thermomix

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