

Espuma de melocotón en almíbar



Ingredientes

- 300 g de melocotón en almíbar, cortado en cuatro cuartos cada uno y congelados.
- 1 bote de leche evaporada 400 g semicongelada en cubitos o molde similar
- 6 cucharadas de edulcorante en polvo
- El zumo de 1 limón

Preparación

1. Vacíe el bote de leche evaporada en una bandeja de hielos o molde similar y semicongélela.
2. Ponga en el vaso los melocotones y el zumo de limón y triture **30 seg/vel progresiva 5-10**. Retire y reserve en un bol.
3. Sin lavar el vaso, ponga la leche evaporada semicongelada y tritúrela **30 seg vel 5**. Coloque la mariposa en las cuchillas y monte la leche **3 min/ vel 3,5** hasta que doble su volumen.
4. Añada los melocotones reservados y el edulcorante y mezcle **10 seg vel 3**. Vierta la crema en un molde o en copas individuales y sirva inmediatamente o reserve en el frigorífico o en el congelador.

Tiempo: 5 minutos

Raciones: 6