

# 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

