

Zumo de uvas

INGREDIENTES:

- 400 g de uvas bien lavadas
- 1 limón pelado (sin nada de parte blanca ni semillas)
- 70 g de azúcar
- 6 cubitos de hielo (y alguno más para la jarra)
- 700 g de agua

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las uvas, el limón, el azúcar y los cubitos de hielo y triture **2 min/vel 10**.
2. Añada el agua, mezcle **20 seg/vel 2** y sirva en una jarra con hielos.



thermomix