

Coctel de cava y mandarinas



INGREDIENTES para 6 raciones

- 1 botella de Cava Brut
- 2 o 3 mandarinas en gajos
- 1 cucharadita de leche en polvo
- 100 g de azúcar (sucrafor)

PREPARACIÓN:

1. Rellene 1 ó 2 bandejas de hielos con la mitad del cava y lleve al congelador durante al menos 4 horas.
2. Ponga en un recipiente hermético los gajos de mandarina, la leche en polvo, el azúcar y el resto del cava y reserve en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que macere. Vierta en el vaso los ingredientes de la maceración y los cubitos de cava y programe **1min/vel progresiva 5-10**. Vierta en copas de cava o cóctel y sirva inmediatamente.

Pd: Podemos decorar la copa con un gajo de mandarina.

VORWERK

thermomix