

COCTEL DE CAVA Y MANDARINAS

INGREDIENTES (6 raciones):

- 1 botella de Cava Brut
- 2-3 mandarinas en gajos
- 1 cucharada de leche en polvo
- 100 grs de Azúcar

PREPARACION:

1. Congelar en cubiteras ½ botella de cava
2. Ponemos en un recipiente hermético los gajos de **mandarina**, la **leche en polvo**, el **azúcar** y el resto del **cava** y reservar en el frigorífico un mínimo de 4 horas para que macere
3. Poner en el vaso los ingredientes de la maceración y los cubitos de cava y programar **1 min** a **velocidad progresiva 5-10**
4. Servir inmediatamente en copas de cava o coctel.

Comentarios/Trucos:

- Esta receta es ideal para fiestas y como coctel diferente.
- Necesita una preparación previa de unas 4 horas mínimo para hacer los cubitos de cava y la maceración.

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

thermomix