

CÓCTEL 124

INGREDIENTES

200 g de zumo de limón

400 de azúcar

800 de leche.

PREPARACIÓN

Para que quede mas suave (con el vaso seco) 15 segundos a velocidad 9 y hacemos azúcar glasé.

Añadimos el resto, y solamente para conjuntar la leche el azúcar y el zumo unos 20 segundos a velocidad 5, mas o menos,

Lo metemos al congelador como un par de horas antes de comerlo.

Y si para servir, lo ponemos en copa de cava, con los bordes mojaditos en azúcar, una pajita y una hoja de menta, quedaremos como gourmet