

SORBETE DE CHAMPAGNE

Ingredientes:

1 Botella de Champagne Benjamín o su equivalente de una grande semiseco.

2 Cubiletes de leche en polvo.. 2 $\frac{1}{2}$ Cubiletes de azúcar.- 3 Mandarinas.

1 Manzana.- Hielo (el que admita)

Preparación:

Poner a congelar la fruta partida en trozos.

Con el vaso bien seco glasear el azúcar (velocidades 5-7-9).

Añadimos las frutas, la leche y el Champagne trituramos (velocidades 5-7-9) y añadimos tanto hielo como admita hasta conseguir la consistencia deseada.

Servir en copas de Champagne