



INGREDIENTES (6 raciones)

- 1 botella de cava brut
- 2 – 3 mandarinas en gajos
- 1 cucharada de leche en polvo
- 100 gramos de azúcar

ELABORACIÓN:

1. Rellene 1 ó 2 bandejas de hielos con la mitad del cava y lleve al congelador durante un mínimo de 4 horas
2. Ponga en un recipiente hermético los gajos de mandarina, la leche en polvo, el azúcar y el resto de cava y reserve en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que se macere.
3. Vierta en el vaso Thermomix los ingredientes de la maceración y los cubitos de cava y **programme 1 minuto a velocidad progresiva 5 a 10 aproximadamente.**
Vierta en copas de cava o de cóctel y sirva inmediatamente.

Sugerencia: Puede aromatizar las copas quemando ligeramente con un soplete de cocina un trozo de piel de mandarina en la boca de las copas. Para poder hacerlo, sujete la piel de mandarina con unas pinzas.

Accesorios útiles: Bandeja de cubitos, recipiente hermético, bandeja de cubitos de hielo