



## INGREDIENTES

- 180 gramos de chocolate blanco en trozo
- 50 gramos de azúcar
- 15 gramos de naranja confitada en almíbar (y unas rodajas para decorar)
- 100 gramos de yogur griego
- 120 gramos de nata
- 100 gramos de ron añejo
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 10 gramos de agua de azahar
- 250 gramos de cubitos de hielo
- 6 cerezas confitadas para decorar

## ELABORACIÓN

1. Ponga en el vaso el azúcar y **pulverice 10 segundos a velocidad 10.**
2. Añada la naranja confitada y **triture 10 segundos a velocidad 10.**

**3.** Coloque la mariposa en las cuchillas y añada el yogur, la nata, el ron, el azúcar vainillado, el agua de azahar y el hielo. **Mezcle durante 20 segundos a velocidad 3.**

**4.** Retire la mariposa. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y sirva en copas de cóctel decoradas con rodajas de naranja y cerezas confitadas.