



INGREDIENTES:

- 1 litro de leche entera (sobre todo si es para niños, para adultos la que queramos)
- la piel de un limón
- 1 palito de canela en rama
- 1 cucharadita pequeña de canela en polvo
- 80 gramos de azúcar

ELABORACION:

1. Poner el azúcar dentro del vaso de thermomix y **pulverizar 20 segundos a velocidad**

máxima.

2. Incorporal el resto de los ingredientes y **programar 15 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 1**,
en el bocal por el cestillo. sustituyendo el cubilete que se pone

3. Terminado el tiempo sacar el palito de canela y **triturar 2 minutos a velocidad 5**.

4. Colar con un colador mas bien fino, dejar enfriar y a la nevera.

Servir bien fría. Es una delicia de bebida.

La imagen no es aun la mía, si no de la red de "thermorecetas"