



INGREDIENTES:

- 200 gramos de agua
- 1000 gramos de agua
- 30 gramos de azúcar
- 8 ó 10 cubitos de hielo
- 300 gramos de cerezas frescas, lavadas y sin rabito
- 1 ramita de hojas de menta para decorar
- 2 limones lavados y con piel

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los 200 gramos de agua, el azúcar y las cerezas (reserve 6 para decorar). **Programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**, sin el cubilete para favorecer la evaporación.

2. Vierta el contenido del vaso en una jarra, a través de un colador, presionando las cerezas con la espátula para que salga el jugo. Deje enfriar.

3. Sin lavar el vaso, introduzca los limones y los 1000 gramos de agua. Cierre la máquina, sujete el cubilete con la palma de una mano, coloque el selector de velocidad en la posición vaso cerrado y **presione el botón Turbo** con la otra mano, manteniéndolo pulsado hasta que en el visor aparezcan **2 segundos**. Gire el selector de velocidad a la posición vaso abierto.

4. Introduzca el cestillo en el vaso y, sujetándolo con la espátula, vierta la limonada en la jarra junto con el jarabe de cerezas. Añada los cubitos de hielo y remueva con la espátula.

5. Inserte una cereza y dos hojas de menta en 6 palitos de brocheta y colóquelos en los vasos antes de servir .

