



### INGREDIENTES:

- 2 limones medianos ó 3 pequeños
- 110 gramos de azúcar
- 1 litro de agua fresca

### PREPARACIÓN:

1. Lavar los limones y partir por la mitad cada uno de ellas, y **con la cáscara**, (total quedarán 4 trozos entre las dos) .

2. Agregar el azúcar, y el agua fresca, y **colocar el selector de velocidad en la posición de vaso cerrado**,

poner el cubilete en el bocal y sobre él, colocar un paño doblado dos veces, sobre el paño, poner la mano izquierda (para que no salpique al poner la máquina en marcha) y con la mano derecha

**dar 2 segundos, vaso cerrado, velocidad turbo**

que veremos en la pantallita digital, levantamos el dedo, y estará la limonada lista.

3. Meter el cestillo negro, dentro del vaso de la Thermomix despacito, y sujetándolo, echamos el líquido resultante en una jarra a ser posible de cristal, con unos cubitos en el fondo si quisiésemos la limonada más fresquita, y ya estará a punto para disfrutarla. Guardar en la nevera la que nos sobre. **Está increíblemente rica.**



