



INGREDIENTES:

- 400 gramos de leche evaporada
- 1 clara de huevo
- 70 gramos de frutas confitadas
- 15 gramos de almendras marcota crudas
- 50 gramos de azúcar en polvo
- 1 cucharadita de postre de agua de azahar
- 10 gramos de azúcar invertido

Para Decorar:

- Barquillos y fruta confitada variada

ELABORACION:

1. Congelar la leche y la clara de huevo en una cubitera (Si la cubitera es de silicona se desmoldará mejor la leche evaporada).
2. Con el vaso de Thermomix muy seco **pulverizamos el azúcar durante 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo** (yo siempre ya tengo azúcar en polvo hecha y guardada en un bote cerrado de cristal) Sacar y reservar.
3. Sin necesidad de lavar el vaso echar en el las almendras y **triturar durante 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
4. Añadir los 70 gramos de frutas confitadas y **triturar 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.** Añadir el resto de ingredientes y **volver a triturar 45 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
5. **Poner la mariposa en las cuchillas y programar 3 minutos a velocidad 3 y medio.** Si tenemos heladora, mantecaremos la mezcla durante media hora, si no tenemos, meteremos en el congelador durante 3 ó 4 horas un recipiente metálico, e iremos removiendo y mezclando cada media hora para evitar que se cristalice.
6. Las servimos en unas bonitas copas poniéndoles por encima fruta confitada a trocitos pequeños, y un barquillo o entero o partido en dos trozos o de los que son bajitos triangulares.

Está mortal!

Esta receta la ví en un blog con muy buenas recetas llamado Mermelaura y de él, es la receta y la imagen. Me encantó! Gracias Laura por compartirla!