



INGREDIENTES:

- 200 gramos de avellanas
- 200 gramos de azúcar
- 2 cubiletes de leche en polvo
- 100 gramos de leche
- 1 peladura de limón (sin blanco)
- 3 bandejas de hielo

PREPARACIÓN:

1. Glasear el azúcar **40 segundos a velocidad 5-10 progresiva**.
2. Añadir el resto de los ingredientes y **triturar a velocidad 5-10 progresiva** ayudando con la espátula. Tiene que quedar como una crema.