



INGREDIENTES:

- 1 Botella de Champaña seco o de cava brut, congelado en poleras la mitad del cava sin congelar
- 200 gramos de azúcar
- el zumo de 1 de limón
- 2 claras de huevo
- de 500 a 700 cubitos de hielo.

PREPARACIÓN:

1. **Poner la mariposa en las cuchillas** con el vaso seco y limpio, sin nada de grasa y echar las claras de huevo. **Programar 3 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 3 y medio.**
Sacar y reservar.

2. Verter en el vaso, el azúcar, el zumo de limón, el cava congelado y los cubitos de hielo, la cantidad no tiene que ser un peso exacto de cubitos, cuando el vaso esté lleno con la mezcla y los cubitos y **triturar 2 minutos a velocidad de 5 a 10 progresiva.**

3. Ayudarnos con la espátula, y colar con la ayuda del cestillo. **SERVIR FRIO.**