



INGREDIENTES:

- 200 gramos de azúcar
- 1 piel de limón solo la parte amarilla
- 1 trozo pequeñito de canela en rama (opcional)
- 200 gramos de nueces
- 1 bote de leche IDEAL congelada en cubitos

PREPARACIÓN:

1. Poner el azúcar y la piel de limón, y el trocito de canela si lo hemos puesto en el vaso de thermomix (si nos ayudamos con un pelapatatas sacaremos la piel del limón sin nada de piel blanca) y **tritamos unos 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresiva.**

2. Añadimos las nueces y las trituramos **15 segundos de velocidad 5 al 10 progresiva** , paramos, bajamos con la espátula, lo que hay en las paredes y

tritamos 10 segundos mas a la misma velocidad

le agregamos los cubitos de leche Ideal, y los

troceamos 8

segundos aproximadamente a velocidad turbo

abrimos y

tritamos 12 segundos mas a velocidad

máxima

, miramos, si se ha quedado pequeñito, si no dar un segundo o 2 mas, una vez hecho esto, hacemos sitio y

ponemos la mariposa en las cuchillas

, y

batimos 2 minutos a

**velocidad de 3 y medio y subiendo al 4 al final.
Y LISTO**

3. Ponemos el sorbete en copas, adornando con nueces peladas y troceadas, y si no lo gastamos todo, para guardar en el congelador, lo echamos todo en una bandeja baja y plana, y así cuando lo vayamos a consumir, nos será mas fácil, sacarlo, y trocearlo, ponerlo en la Thermomix y **triturar a velocidad de 5 a 10 progresivo unos segundos** y quedará perfecto.

4. UNA AUTÉNTICA DELICIA.



