



INGREDIENTES:

- 1 lata de leche evaporada (400 gramos)
- 110 gramos de azúcar
- 90 gramos de azúcar invertido
- 500 gramos de fresas congeladas

PREPARACIÓN:

1. Vaciar la lata de leche en 1 ó 2 bandejas de hacer cubitos de hielo o similar y congélela un mínimo de 4 horas.
2. Verter en el vaso seco el azúcar y **pulverice 30 segundos a velocidad progresiva 5 a 10.**
3. Agregar el azúcar invertido y las fresas y **triture 30 segundos a velocidad progresiva 5 a 10**
4. Comprobar que está bien triturado, si no lo está repita la trituración. Retire a un bol y reserve.
5. Poner en el vaso los cubitos de leche evaporada y **triture 20 segundos a velocidad 5.**
6. **Colocare la mariposa en las cuchillas y montar la leche 3 minutos a velocidad 3 1/2.** Tiene que doblar el volumen.
7. Incorporar la mezcla de fresa reservada y **mezclar 30 segundos a velocidad 3 1/2.**
8. Servir directamente en copas o volcar en un recipiente hermético de congelación y reservar en el congelador hasta el momento de servir. **Está ideal.**

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

