



INGREDIENTES:

- 80 gramos de azúcar
- 1 lata de mitades de melocotón en almíbar (de 800 gramos) escurridas y congeladas.
- 1 limón pelado, sin nada de parte blanca,
- ni pepitas,
- 30-40 gramos de clara de huevo pasteurizada

PREPARACIÓN:

1. Ponga el azúcar en el vaso y **pulverice 10 segundos a velocidad progresiva 5 a 10.**
2. Añada los melocotones y el limón y **triture 30 segundos a velocidad progresiva 5 a 10.**
3. **Coloque la mariposa en las cuchillas** , añada la clara y programe **1 minuto a velocidad 3 ½,**
4. Vierta la espuma en copas y sirva inmediatamente.
5. **Sugerencia:** Puede reemplazar los melocotones por otra fruta congelada. Siempre que congele fruta, hágalo poniendo los trozos de fruta separados entre sí en una bandeja forrada con film transparente, dentro del congelador. Una vez congelados, guárdelos en una bolsa de plástico. De esta manera no se pegarán y podrá usar la cantidad que desee