

thermomix

Sorbete de mojito



SORBETE DE MOJITO

TM5/TM31

INGREDIENTES

- 3 limas lavadas y enteras
- 330 g de agua
- 330 g de gaseosa de limón
(por ej. Sprite® o Seven up®)
- 130 g de azúcar
- 80 - 100 g de ron blanco
- 10 - 20 hojas de hierbabuena
(según el tamaño)
- 800 g de cubitos de hielo

ACCESORIOS ÚTILES

pajitas

PREPARACIÓN

1. Ponga las limas y el agua en el vaso y pique **Turbo/0,5 seg/3 veces (TM31: ☞/Turbo/3 veces)**. Introduzca el cestillo y, sujetándolo con la espátula, cuele el líquido a un recipiente y reserve. Aclare el vaso con agua fría.
2. Vierta el líquido reservado, la gaseosa de limón, el azúcar, el ron, la hierbabuena y el hielo (si utiliza hielo industrial, aclárelo previamente con agua fría). Triture **45 seg/vel 6**. Vierta en 6 vasos, coloque una pajita en cada uno y sirva inmediatamente.

SUGERENCIAS

- Si quiere hacer una versión de mojito sin alcohol, sustituya el ron por agua o gaseosa.

INFORMACIÓN

- Receta facilitada por M^a Antonia Martínez.



Tiempo activo: 5 min
Tiempo total: 5 min



6 raciones



baja



Por ración:

Energía 655 kJ / 157 kcal
Hidratos 28 g / Grasa <1 g
Proteínas <1 g