

SORBETE DE AVELLANAS Y CAMELO

Ingredientes

- 120 g avellana tostada
- 70-80 g azúcar
- 100 g Licor de avellanas
- 70-80 g caramelo líquido
- 1 cucharada colmada Azúcar vainillado
- 200 g leche evaporada
- 800 g cubitos de hielo

Preparación

1. Ponga en el vaso las avellanas y el azúcar y triture **15 seg/vel progresiva 5-10**.
2. Añada el licor de avellanas, el caramelo líquido, el azúcar vainillado, la leche evaporada y los cubitos de hielo. Programe **1 min/vel progresiva 5-10**. Sirva en vaso largo con una pajita.

Receta facilitada por Rosa Ferruz. Clase Especial Cocina con Frutas de Thermomix.