AGUA DE VALENCIA

INGREDIENTES: para 10 vasos

- 200 gr. de azúcar
- 2 naranjas de zumo peladas, sin nada de la parte blanca ni pepitas
- 1 limón pelado, sin nada de la parte blanca ni pepitas
- 500 gr. de cubitos de hielo
- 150 gr. de licor blanco que no sea anís (Cointreau, ginebra, kirsch, ron, etc.)
- 1 botella de 750 gr. de cava o de champán

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar, las naranjas, el limón y la mitad de los hielos y triture programando **1 min./ vel. progresiva 5-10.**
2. Añada el resto de los hielos y triture **1 min/vel. progresiva 5-10**
3. Programe **vel.3, sin programar tiempo**, e incorpore poco a poco el licor y el cava por el bocal.
4. Sirva inmediatamente.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-manresa.es/carrioprat