

# Crema helada de limón

---

## Ingredientes

- 200 g azúcar
- La piel de un limón
- 400 g de leche evaporada (congelada en cubitos)
- 120 g zumo de limón

## Preparación

- Ponga en el vaso el azúcar y pulverice **30 seg/vel 10**.
- Incorpore la piel de limón y pulverice **30 seg/vel 10**. Retire y reserve en un bol.
- Ponga la leche evaporada congelada y triture **20 seg/vel 5**.
- Coloque la mariposa en las cuchillas y monte la leche **3 min/vel 4**. *(si veis que la mariposa no gira bien porque se le ha enganchado helado, parar el Thermomix, quitar el helado de la mariposa, volver a ponerla y continuar el proceso)*
- Añada el azúcar reservado y el zumo de limón y mezcle **10 seg/vel 3**. Sirva inmediatamente en copas individuales.

Si se quiere más tipo helado y no una crema tan líquida, poner al congelador unas 5 o 6 horas en un recipiente apto para congelar.

*(Receta sacada del libro: Dieta Mediterránea con Thermomix)*