

SORBETE DE MOJITO



INGREDIENTES:

- 3 limas lavadas y enteras
- 330 g de agua
- 330 g de refresco de lima-limón
- 130 g de azúcar
- 80-100 g de ron blanco
- 10-20 hojas de hierbabuena
- 800 de cubitos de hielo

PREPARACIÓN:

1. Pon las limas y el agua en el vaso y pica 2 segundos en velocidad turbo En tm5 selecciona Espiga>función turbo>2 segundos (En tm31 no olvides poner el selector de velocidad en vaso cerrado y pulsar seguido el botón de turbo hasta ver el 2 en la pantalla) Pon el cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, cuela el líquido a otro recipiente y reserva
2. Aclara el vaso con agua fría y vierte el líquido reservado, la gaseosa, el azúcar, el ron (o lo añadimos después), la hierbabuena y el hielo (si utilizas hielo industrial, acláralo previamente con agua fría). Tritura 45 seg/vel 6.
3. Vierte en 6 u 8 vasos, coloca una pajita en cada uno y sirve inmediatamente.

Sugerencia: Puedes sustituir el refresco de lima-limón por agua y un sobre doble de gasificante, en ese caso añade 30 g más de azúcar

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/sorbete-de-mojito-con-o-sin-alcohol/>