

NIEVE DE PEPINO EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 1 ½ Kilos de Pepino
- 150 gms de azúcar
- 150 gms de jugo de limón (aproximadamente 10 limones)
- Chile en Polvo

Preparación:

1. Los pepinos se pelan, se parten por la mitad a lo largo, se le retiran las semillas y se corta en rebanadas. Se congelan las rebanadas de pepino durante algunas horas o toda la noche.
2. Se agrega el azúcar al vaso y se pulveriza durante 10 segundos a velocidad 10.
3. Se agrega al vaso un kilo de rebanadas del pepino congelado, el jugo de los limones y se muele durante 1 ½ minutos a velocidad 9 moviendo con la espátula.
4. Al servirse se espolvorea con chile en polvo.

Notas:

Esta nieve se puede hacer de dieta sustituyendo el azúcar por algún edulcorante de tu elección.