Leche Merengada

26/06/2015



Sencillamente nos encanta, **no hay verano sin leche merengada,** es una perdición. En menos de diez minutos la tendréis lista, y con ingredientes muy sencillos. Esta versión es más ligera, ya que yo utilizo leche desnatada y no le pongo la clara de huevo, aunque eso lo dejo a vuestra elección.

Ingredientes:

- 200 gramos de azúcar
- Piel de 1 limón
- 280 gramos de leche evaporada
- 80 gramos de leche en polvo (yo la pongo desnatada)
- Clara de huevo (opcional, yo no la pongo)
- 700 gramos de hielo en cubitos (algo más de 2 bandejas)
- Canela en polvo (para decorar)



Elaboración con Thermomix:

1. **Echar en el vaso el azúcar y pulverizar** a velocidad progresiva 5-10.
2. **Añadir la piel del limón y pulverizar** a velocidad progresiva 5-10.
3. **Agregar la leche evaporada, la leche en polvo y los cubitos** de hielo, proceder igual, velocidad progresiva 5-10 hasta comprobar que queda todo pulverizado, debe quedar una textura cremosa.
4. **Servir en copas individuales**, con canela por encima.

Se recomienda consumirla enseguida.

¡Espero que la disfrutéis!

