

Leche merengada granizada



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ylènia Mulero



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 200 ml de leche desnatada
- 2 ramas de canela
- 1 piel de limón
- 100 g de leche desnatada en polvo
- 800 g de hielo
- 50 g de estevia

Preparación:

Paso 1

Se pone a cocer la leche, con la canela y la piel de limón y se remueve para que no se pegue. Cuando rompa a hervir se apaga el fuego y se retira. Se deja reposar 10 minutos para que infusione y se cuela. Cuando esté fría, se mezcla con la leche en polvo y el edulcorante hasta que se disuelva todo bien. Se tritura unos minutos hasta

que todo el hielo está picado y está hecha la granizada.