

Nieve de Mojito de Frutos Rojos



INGREDIENTES:

- 3 L Base para nieve **Nevamix®**
- 1 L Agua natural
- 400 mL Ron blanco
- 1 Kg Blueberry
- 1 Kg Fresa
- 1 Kg Frambuesa
- 5 mL Esencia hierbabuena

PROCEDIMIENTO:

1. En un recipiente con capacidad de 10L agrega 3L de Base para nieve **Nevamix®**, 1L de agua natural y ron blanco. Integra la mezcla perfectamente.
2. Licúa los frutos rojos (blueberry, fresa y framboesa) y agrega la mezcla al paso 1.
3. Vacía la mezcla en la garrafa y lleva al fabricador a una temperatura entre -8°C y -12°C por 22 minutos.
4. Al terminar el proceso de fabricación, vacía la nieve en un recipiente y lleva a madurar a un congelador tapa de cofre, a una temperatura entre -25°C y -30°C, por 24 horas.
5. **Disfruta del resultado.**