Nieve de melón



TIEMPO
8 horas

RENDIMIENTO
1 L

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ¾ taza (150 g) Azúcar Refinada
- 650 g Hielo
- 180 ml Agua
- 7 g Grenetina (1 sobre)
- ½ tsp (2 g) Goma CMC ENCO
- ¼ tsp (1 g) Ácido Cítrico ENCO
- 5 ml Concentrado de Melón ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agrega el CMC ENCO con un poco de agua tibia.
2. Mezcla y deja reposar por 5 minutos para que la goma se hidrate para evitar grumos.
3. En una licuadora de alta potencia agrega los hielos, agua, azúcar, Ácido Cítrico ENCO, la mezcla de CMC y el Concentrado de Melón ENCO. Licua hasta obtener una consistencia homogénea de nieve.
4. Puedes disfruta tu nieve de melón inmediato o congelar por 8 horas para dar mayor firmeza.