# Nieve de leche y agua



**TIEMPO**
8 horas

**RENDIMIENTO**
1 L

**DIFICULTAD**
Fácil

## INGREDIENTES

Nieve de leche:

- ◯ 500 g Leche para Batir
- ◯ 1 lata Leche Condensada
- ◯ 1 cdta Goma CMC ENCO
- ◯ 8 g Concentrado ENCO (sabor de tu preferencia)

Nieve de agua:

- ◯ Agua Tibia
- ◯ ½ cdta Goma CMC ENCO
- ◯ Hielo
- ◯ 150 g Azúcar
- ◯ 7 g Grenetina
- ◯ 1 g Ácido Cítrico ENCO
- ◯ 5 ml Concentrado ENCO (sabor de tu preferencia)

## PROCEDIMIENTO

Nieve de leche:

1. Licúa la crema para batir, la leche condensada y la Goma CMC ENCO. Mezcla hasta que todo esté bien integrado.
2. Agrega el concentrado del sabor de tu preferencia y mezcla bien.
3. Vierte la mezcla en un recipiente y congela por 8 horas.

Nieve de agua

1. Hidrata la Goma CMC ENCO en agua y deja reposar por 5 minutos.
2. Licúa hielo, la mezcla de Goma CMC ENCO, azúcar, Ácido Cítrico ENCO y el concentrado del sabor de tu preferencia.
3. Vierte la mezcla en un recipiente y congela por 8 horas.