

Гранита из лимона

Ингредиенты

- Сахар - 120 г
- Сок - 150 мл свежевыжатый лимонный
- Вода - 400 мл



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Влейте воду в небольшой сотейник, добавьте сахар и доведите до кипения. Варите на среднем огне около 5 минут, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Получившийся сироп снимите с огня и остудите. Затем смешайте его с лимонным соком.

2

Вылейте лимонный сироп в лоток и уберите в морозилку не менее чем на 3 часа. Каждые 15-20 минут доставайте лоток и тщательно размешивайте граниту вилкой. Таким образом вы предотвратите формирование крупных кристаллов - и ваша гранита будет нежной и тающей во рту, а не превратится в кубик лимонного льда.



Приятного вам аппетита :)