

Granita de arándanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/granita-de-arandanos>

Preparación

Lave y seque los arándanos. Ponga los vasos que utilizará para servir en el congelador.

Vierta en la licuadora los arándanos con el azúcar, el jugo y la ralladura de limón y unas hojas de menta y albahaca. Vierta el jugo obtenido, sin filtrar, en un recipiente adecuado para el congelador, cerrarlo bien y congelarlo durante al menos un par de horas.

Antes de servir, sacar los vasos del congelador, escarchar con azúcar los bordes de las copas y, con los dientes de un tenedor, rascar el bloque de hielo de arándano para obtener un granizado rústico. Vierta inmediatamente en vasos fríos, servir con unas hojas de menta o albahaca, algunos arándanos y una rodaja de limón. Fuente: <http://www.oggipanesalamedomani.it/>



Ingredientes

- 250 gramo/s Arándanos
- 1 Limón (ralladura y jugo)
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 poco Menta
- 1 poco Albahaca (si desea)

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Reducida en calorías, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Para/con niños, Un pobre estudiante, Postre, Dulces