

Granita de fresa y limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 4hrs. 0min

Tiempo total: 4hrs. 25min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/granita-de-fresa-y-limon>

Preparación

Hacer un jarabe simple mediante la combinación del azúcar con la taza de agua en una cacerola. Poner a fuego medio y calentar hasta que el azúcar se disuelva completamente agitando la sartén de vez en cuando. Deje que se enfríe. Coloque las fresas y el jugo de limón en una licuadora o procesador de alimentos hasta que quede suave. Verter el almíbar enfriado en el puré de fresa y de limón y mezcle para combinar. Vierta la mezcla en un molde de metal o vidrio de 9 x 13 y coloque en el congelador durante unos 30 minutos. El hielo se empiezan a formar a lo largo de los bordes exteriores de la bandeja. Utilizando un tenedor, revolver toda la mezcla en el molde. Congele hasta que la mezcla esté nuevamente congelada, moviendo los bordes hacia el centro cada 20 a 30 minutos durante aproximadamente 3-4 horas. Utilizando un tenedor, raspar la granita en cristales escamosos. Cubra bien y congele. Se puede servir con frutas frescas y una ramita de menta.

Ingredientes

- 1 taza/s Agua
- 3/4 taza/s Azúcar
- 4 cucharada/s Jugo de limón
- 3 taza/s Fresas

Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Económico, Frutas, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante, Bebidas y cocktails, Refrescos para fiestas

