magimix

GRANITA LIMONE-MENTA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** Spremiagrumi, Filtro Setaccio

---

Ingredienti : 4 persone

- 200 ml d?acqua - 100 ml di sciroppo di zucchero di canna - 4 lime (130 ml) - 20 foglie di menta fresca
- qualche mandorla tritata*

---

1. Mescolare l?acqua e lo sciroppo di zucchero di canna.

2. Spremere i limoni con lo spremiagrumi, utilizzando il cono giallo (agrumi piccoli). Aggiungere il succo alla miscela acqua e sciroppo. Lavare le foglie di menta e aggiungerle alla miscela.

3. Versare la preparazione nelle vaschette per il ghiaccio e metterle in congelatore per almeno 3 ore.

4. Quando i ghiaccioli sono pronti, passarli nel Filtro Setaccio e recuperare la granita nel cestello. Mettere un bicchiere sotto il beccuccio per recuperare l?eventuale succo. Servire subito in bicchierini decorati con mandorle tritate.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene frutta secca a guscio.