

Γρανίτα Φράουλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- Για τη γρανίτα φράουλα
 - 65 γρ. νερό
 - 65 γρ. ζάχαρη
 - 365 γρ. φράουλες, καθαρισμένες

6-12 ΓΡΑΝΙΤΕΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΗΣ ΦΟΡΜΑΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη γρανίτα φράουλα

Φτιάχνουμε ένα σιρόπι, βράζοντας το νερό μαζί με τη ζάχαρη.

Κρυώνουμε το σιρόπι και το τοποθετούμε στο μπλέντερ, μαζί με τις φράουλες.

Αλέθουμε, σουρώνουμε από σινοιά και τοποθετούμε το μείγμα σε ειδικά

σκεύη για γρανίτες.

Το καταψύχουμε για τουλάχιστον 16 ώρες.

Πηγή: yiannislucacos.gr