

Γρανίτα φράουλα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά

1/2 κιλό φράουλες

4 κουτ. σούπας ζάχαρη λευκή ή καστανή, κρυσταλλική

5 κουτ. σούπας νερό

Διαδικασία

Πλένουμε, στεγνώνουμε και κατόπιν καθαρίζουμε τις φράουλες. Βάζουμε να βράσει η ζάχαρη με το νερό. Όταν το σιρόπι κοχλάσει μερικές φορές, αποσύρουμε από τη φωτιά. Πολτοποιούμε τις φράουλες στο μπλέντερ και τις αδειάζουμε σε ένα μπολ. Ρίχνουμε το σιρόπι και ανακατεύουμε καλά. Γεμίζουμε πλαστικές θήκες-ξυλάκια και αφήνουμε στην κατάψυξη τη γρανίτα να παγώσει για 4 - 5 ώρες.

Μυστικό: Αν δεν έχουμε θήκες, μοιράζουμε το μείγμα σε μικρά πλαστικά ποτήρια και μπήγουμε ένα κουταλάκι στο κέντρο. Όταν παγώσει η γρανίτα, αναποδογυρίζουμε και βγάζουμε το ποτηράκι. Κρατάμε τη γρανίτα από το

κουταλάκι και την τρώμε.

Πηγή: gastronomos.gr