

OLIO CUORE

## Granita al limone



### Ingredienti

- 110 g succo di limone
- 400 g acqua
- 200 g zucchero

### Per decorare:

- menta e fettine di limone

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 197.50 Kcal**
- **Grassi: 0 g**

---

## Preparazione

- Versare l'acqua in una casseruola, unire lo zucchero e portare a bollore per 2-3 minuti.
- Allontanare dal calore e lasciare raffreddare in frigo.



- Filtrare il succo di limone.



- Unire il succo di limone allo sciroppo.
- Versare il composto in un contenitore e porre in freezer.



- Quando il composto inizia a gelare, rimescolarlo, poi ripetere l'operazione ancora 1 o 2 volte.
- Quando il composto sarà ghiacciato e avrà raggiunto la consistenza della granita, trasferire nei bicchieri e conservare in freezer.



- Prima di servire, decorare i bicchieri con menta e fettine di limone.

