

Granizado de limón

Ingredientes:

5 limones lavados y cortados en 4 (en cuartos)

500 grs de agua

170 grs de azúcar

800 grs de hielo

Preparación :

Poner el azúcar en el vaso y programar 30 seg / vel progresiva 5-10

Añadimos al vaso los limones y el agua y dar 5 golpes de turbo

Colar con el cestillo el zumo obtenido en una jarra

Volvemos a poner el zumo de la jarra al vaso y añadimos el hielo y programamos 30/40 seg vel 5

No tienen que quedar trozos grandes de hielo , si es necesario pondremos unos segundos mas

Nota : es importante que los golpes de turbo se hagan correctamente , de lo contrario puede amargar

Mamadeta

Añadir al granizado 300 grs de chartreuse amarillo y 100 grs de chartreuse verde , programar 30 seg vel 5

Es importante que esté muy frio , lo podemos poner en el congelador el dia antes

