



GRANITA AL COCOMERO

Difficolt: Facile



Ciaoooo!!!

Con questo caldo una bella granita ci sta benissimo, provate questa versione al cocomero ...
BUONISSIMA!!!! Con lo stesso procedimento potreste prepararla al limone, al caff, all'ananas ecc.
ecc.

- acqua 200ml.
- cocomero 500gr. di polpa
- zucchero 180gr.
- limone 1 solo il succo

Mettere a sciogliere lo zucchero in un pentolino con l'acqua, far bollire circa 5 minuti
Nel frattempo pulire il cocomero togliendo tutti i semi e frullarlo,



spremere anche il limone



a questo punto versare il limone e la polpa frullata del cocomero dentro lo sciroppo di zucchero



amalgamare bene e versare il composto dentro un contenitore che metteremo in freezer



ogni mezz'ora dovremmo ricordarci di controllarlo e girare la nostra granita.
Al momento di servirla, basterà tirarla fuori dal freezer qualche minuto prima per scioglierla
leggermente
Servirla in delle coppette o dentro a dei flute



Ciaooooo
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi