

Гранита апельсиновая по-итальянски

Дети будут бесконечно просить снова приготовить этот десерт)



Ингредиенты

Вода	1 ст.
сахар	100 г
Апельсиновый сок	3 ст.
Лимонный сок	2 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Доведите до кипения 1 стакан воды с растворенным в нем 1 / 2 стакана сахарного песка.

2 Шаг 2



Охладите полученный сироп до комнатной температуры. Вылейте в сироп три чашки апельсинового сока. Подойдут также другие фруктовые соки.

3 Шаг 3



Вылейте смесь в форму для запекания и поставьте в морозильную камеру. От размеры формы для запекания зависит время замораживания граниты.

4 Шаг 4



Каждые двадцать минут вытаскивайте форму из холодильника и перемешивайте замороженную смесь вилкой, пока все замороженные куски не будут хорошо измельчены и перемешаны с оставшейся жидкостью. Продолжайте замораживать граниту таким образом до тех пор, пока в форме не останется незамороженной жидкости.

5 Шаг 5



Подавать граниту можно в высоком бокале или на десертной тарелочке, украсив лимонной цедрой и веточкой мяты.