

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Granizado de limón

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 2 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 200 gr. de azúcar
- Piel de dos limones (sólo la parte amarilla)
- 500 ml. de agua

## Preparación

1. Raya los limones (solo la parte amarilla, no la blanca) y reserva los limones.
2. En el bol con agua a 120° coloca la piel de los limones y el azúcar.
3. Hierve durante 15 minutos.
4. Una vez pasados los 15 minutos mete en el congelador y espera a que se congele.
5. Una vez congelado métele con los limones que hemos reservado al principio en la batidora de vaso a velocidad 6.
6. Tritura.
7. Sirve en copas.