



Granita di gelsomino - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Ingredienti:

100 g di gelsomini
Cannella
300 g di zucchero
1 litro di acqua
1 limone

Preparazione:

Fate macerare i fiori di gelsomino in 1 litro d'acqua per 24 ore.

Filtrate l'acqua e unire lo zucchero sciolto in 2 litri d'acqua; aggiungete il succo di limone ed un pizzico di cannella.

Mettete nel freezer a gelare, rimstando di tanto in tanto per evitare che diventi compatto.

eCucinando.it