



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

500 gr. polpa di fichi freschi  
1 limone succo  
100 gr. zucchero  
300 acqua  
la punta di un cucchiaino di neutro (facoltativo)

Passare la polpa al setaccio.

Sciogliere lo zucchero nell'acqua e fare bollire per 5 minuti, fare raffreddare e unire il pizzico di neutro, la purea di frutta e il succo di limone, mescolare bene.

Trasferire il tutto in un contenitore e mettere nel freezer; dopo 2 ore mescolare, poi di nuovo dopo un'ora, finché non diventa cremoso e soffice, non deve ghiacciare.

eCucinando.it