



Granita di fragole 2 - [Visualizza sul sito di manu99](#)

utilizzando il bimby

500 gr di fragole  
180 gr di zucchero  
1/2 litro di acqua  
succo di 1/2 limone

Preparazione:

Frullare le fragole 1 minuto a velocità turbo, poi aggiungere lo zucchero e continuare a frullare per altri 30 secondi.

Aggiungere l'acqua, il succo del limone e frullare ancora per 30 secondi, poi colare il tutto con un passino in nylon, e mettere in un contenitore nel freezer.

Dopo circa 2 ore mescolare i bordi ghiacciati del contenitore poiché al centro è ancora liquido e rimettere in freezer per 1 ora, poi riamalgamare con una forchetta schiacciando un po' e quindi rimettere in freezer ancora per 1 ora e servire. (è un pò lunghetto il procedimento, ma ne vale la pena).