

La granita di Nonna Milina

Senza glutine



Ingredienti

500 ml di acqua,

300 gr di zucchero

200 ml di succo di limone

2 cucchiaini di Amido di mais #

Procedimento

Spremete i limoni fino ad ottenere la quantità di succo necessario. Poi in una casseruola versate l'acqua e lo zucchero e, a fuoco basso fatelo sciogliere per bene, senza farlo bollire. Lasciate raffreddare lo sciroppo creato. Poi aggiungete il succo del limone filtrato. Aggiungete l'amido di mais e sciogliete per bene aiutandovi con una frusta a mano. Versate il composto ottenuto in un recipiente adatto e mettetelo in congelatore per un paio d'ore. Trascorso il tempo aiutandovi con una forchetta rompete l'impasto. Poi rimettetelo in congelatore fino al giorno successivo. Tiratelo fuori e dopo una decina di minuti a temperatura ambiente, con un mini pimer frullatelo per bene fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Servite a piacere

Ricetta originale di @lericettediluisa7