

# Granita arbuzowa



Autor: **smaczne**  
Przepisów: **791** Ocena: **22120**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- arbuz, 1 kg
- cukier, 10 dkg
- sok z 1 limetki
- białe słodkie wino, 1/2 szklanki
- plasterki limetki do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukier zagotuj ze 100 ml wody. Kiedy cukier się rozpuści, przestudź, zmieszaj z sokiem z limetki i winem, połącz ze zmiksowanym na gładko arbuzem oraz z pianą z białka. Masę umieść w metalowej miseczce.
- 2 Miskę z masą wstaw do zamrażalnika na 3 godziny. Mieszaj widelcem co 15 minut. Przed podaniem przełóż do szprycy. Napełnij pucharki deserowe. Deser udekoruj plasterkami limetki i cząstkami melona.

## Twoje notatki do przepisu: