

ΓΡΑΝΙΤΑ ΦΡΑΟΥΛΑ

Χωρίς παγοτομηχανή

ΥΛΙΚΑ

- ▶ 600 γραμμάρια φράουλες
- ▶ 225 γραμμάρια ζάχαρη



➤ 225 γραμμάρια νερό

➤ Χυμό μισού λεμονιού



Σκεύη - Εργαλεία που θα χρειαστούμε

1. Κατσαρόλα



2. Μπολ



3. Λεμονοστύφτη



4. Ποτήρι



5. Κουτάλι



6. Ραβδομπλέντερ



7. Τάπερ



8. Μαριζ



9. Ζυγαριά



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

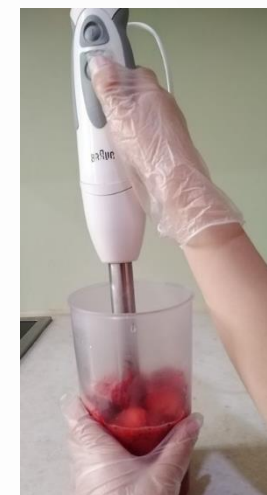
- Βάζω το νερό και τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα
- Ανακατεύω να λιώσει η ζάχαρη και βράζω 5 λεπτά. Αφήνω να κρυώσει.



➤ Καθαρίζω τα κοτσάνια
και πλένω τις φράουλες



➤ Λιώνω τις φράουλες
με το ραβδομπλέντερ



➤ Στίβω το λεμόνι



➤ Ρίχνω το λεμόνι και τις φράουλες στην κατσαρόλα με το κρύο σιρόπι.



➤ Ανακατεύω



- Ρίχνω σε ένα πλαστικό μπολ και βάζω στην κατάψυξη στους -18°



- Μετά από 2 ώρες βγάζω και χτυπάω για 2 λεπτά με το ραβδομπλέντερ. Επαναλαμβάνω συνολικά 4 φορές.



Απολαύστε το σε ένα χωνάκι

