Bizcochuelo con granita de tequila

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 50 grs.
Jugo de Limón: 2 Unidades
Tequila: 4 cdas.
Bizcochuelo de vainilla: 150 g

Granita de tequila

Ralladura de limón: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Almibar: 3 cdas.
Jugo De Lima: 1 Unidad
Tequila: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Prepare un *almíbar* con tequila azúcar y *limón*.
- Corte el biscochuelo en discos y pinte la superficie con *almíbar*.

Granita de tequila

- Hierva los ingredientes durante 10 minutos, luego deje enfriar y lleve al freezer.
- Cuando se comience a congelar, raspe con un tenedor cada ½ hora hasta lograr una escarcha o granita.

Presentación

- Coloque un disco de masa sobre un plato y cubra con la granita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcochuelo-con-granita-de-tequila