

# Granizado de Sandía por Lola Bernabé

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Agua:** 375 mililitros

**Helado de Vainilla:** 1/2 Litro

**Sandía picada sin semillas:** 1.4 Kilo

**Azúcar:** 185 grs

**Menta para decorar:** c/n

**Zumo de limón:** 60 mililitros

## Preparación de la Receta

- Poner el azúcar y el agua en una *cacerola* y mover a fuego lento hasta que se disuelva.
- Dejar enfriar.
- Licuar o triturar la **sandía**.
- Mezclar con el jarabe de azúcar y el *jugo de limón* y verter en un recipiente metálico plano.
- Meter en el congelador. Después de 2 horas, mover con un tenedor y devolver al congelador.
  
- Mover para romper los cristales de hielo en intervalos de 1 hora hasta que el granizado esté congelado
- Servir con el helado de vainilla abajo y la granizada arriba y decorar con unas hojas de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/granizado-de-sandia-y-vainilla-por-lola-berbabe>