

GRANIZADO DE MELANCIA COM BAUNILHA

INGREDIENTES

1,5 kg de melancia (limpa de casca e sementes)

400 g de açúcar

2 litros de água

1 colher (chá) de baunilha líquida

1 limão

MODO DE PREPARO

Corte a melancia em pedaços e reduza-a a purê.

Misture o sumo do limão e guarde no frio.

Leve ao fogo uma panela com o açúcar, a água e a baunilha.

Misture, deixe cozinhar durante 10 minutos e desligue o fogo.

Deixe arrefecer e junte a mistura de melancia.

Mexa bem, coloque em um recipiente baixo e leve ao congelador.

Quando começar a ficar congelado nas extremidades do recipiente, mexa com dois garfos e leve de novo ao congelador.

Repita a operação sempre que começar a congelar até obter um granizado bem solto (este processo demora aproximadamente 4 horas).

Sirva em copos decorados a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17598-granizado-de-melancia-com-baunilha.html>