

Granita od Limuna i Mente Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme kuhanja : 0 minuta

Spremno za 5 minuta plus smrzavanje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Sok limuna 75g
- Voda 250g
- Šećer 125g
- Korica limuna 4g (korica od 2 limuna)
- Ekstrakt mente 2 kapi
- Kurkuma u prahu 1/4 čajne žličice
- Listovi mente po želji

Upute

1. Stavite sve sastojke osim listova mente u blender i dobro izblendajte.
2. Izlijte tekućinu u zdjelu i stavite je u zamrzivač na nekoliko sati.
3. Ostružite kristale leda i stavite smjesu natrag u zamrzivač. Ponovite ovaj postupak dok se sva tekućina ne smrzne.
4. Poslužite granitu u čašama i ukrasite je svježim listovima mente.