



Γρανίτα καρπούζι

15'
Χρόνος
Εκτέλεσης

6 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

4-6
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μια **κατσαρόλα** βάζουμε το νερό με τη ζάχαρη και τοποθετούμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 2 λεπτά.
- Μόλις αρχίσει να βράζει, αφήνουμε για 2-3 λεπτά και αφαιρούμε από τη φωτιά. Αφήνουμε το σιρόπι στην άκρη να κρυώσει.
- Κόβουμε το καρπούζι σε κομμάτια 2-3 εκ. και τα πολτοποιούμε μαζί με το σιρόπι, το εκχύλισμα βανίλιας, τον χυμό και το ξύσμα από το λεμόνι στο μπλέντερ.
- Μοιράζουμε το μείγμα σε παγοθήκες και τις τοποθετούμε στην κατάψυξη για 5-6 ώρες.
- Όταν παγώσουν καλά και πρόκειται να σερβίρουμε, αδειάζουμε τα παγάκια στο μπλέντερ και τα πολτοποιούμε μέχρι να έχουν την υφή του χιονιού.
- Γεμίζουμε τα ποτήρια και σερβίρουμε με φέτες καρπουζιού.

Συστατικά

- 150 γρ. νερό
- 150 γρ. ζάχαρη καστανή
- 800 γρ. καρπούζι, καθαρισμένο
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- φέτες καρπούζι, για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

130 Θερμίδες (kcal)	0.5 Λιπαρά (γρ.)	0.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	31.0 Υδατ/κες (γρ.)
7%	1%	1%	12%
31.0 Σάκχαρα (γρ.)	0.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.02 Αλάτι (γρ.)
34%	1%	2%	0%