



# Γρανίτες καρπούζι με ζελεδάκια

10'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

6-8 ώρες'

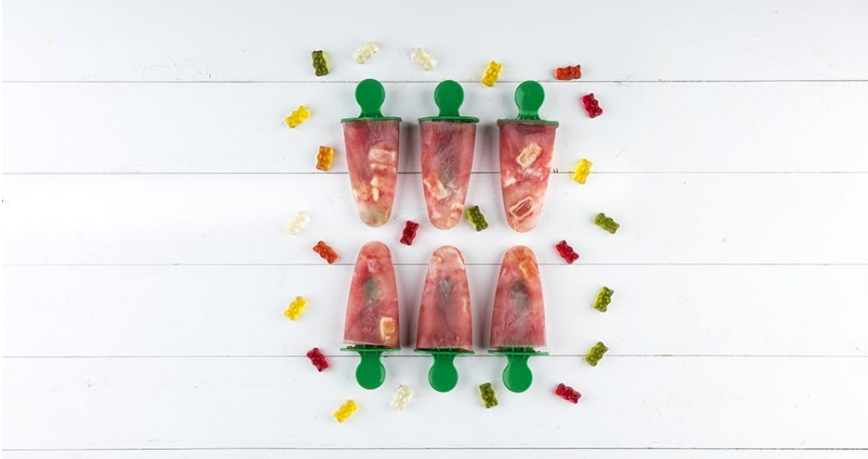
Χρόνος  
Αναμονής

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- **Κόβουμε** το καρπούζι σε κομμάτια και το βάζουμε στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια ή σε ένα μπλέντερ. Χτυπάμε για 2 λεπτά μέχρι να γίνει χυμός.
- Βάζουμε ένα σουρωτήρι πάνω σε ένα **μπολ** και σουρώνουμε το χυμό για να αποφύγουμε τυχόν κουκούτσια που υπήρχαν στο καρπούζι.
- Μοιράζουμε τα ζελεδάκια στις **ειδικές θήκες για γρανίτες**.
- Αδειάζουμε τον χυμό σε κάθε θήκη μέχρι να γεμίσει.
- Καπακώνουμε με το καπάκι-ξυλάκι και βάζουμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσουν για τουλάχιστον 6 με 8 ώρες.
- Βγάζουμε από την κατάψυξη και σερβίρουμε αμέσως.

## Συστατικά

- 1 κιλό καρπούζι, καθαρισμένο από τη φλούδα του, χωρίς κουκούτσια
- 50-70 γρ. ζελεδάκια, αρκουδάκια

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

57 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	12.0 Υδατ/κες (γρ.)
3%	0%	0%	5%
11.0 Σάκχαρα (γρ.)	0.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.0 Αλάτι (γρ.)
12%	2%	0%	0%