



Γρανίτες με κρασί και βρώσιμα λουλούδια

5'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

8
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα **μπολ** ανακατεύουμε το κρασί με το σιρόπι αγαύης μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Θα χρειαστούμε τις ειδικές θήκες για γρανίτες.
- Βάζουμε σε κάθε θήκη 1-2 λουλουδάκια στον πάτο τους.
- Γεμίζουμε με το κρασί μέχρι να φτάσει στο χείλος της θήκης και βυθίζουμε 1 λουλουδάκι ακόμα σε κάθε θήκη.
- Καπακώνουμε με το ειδικό καπάκι-ξυλάκι και βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 4 ώρες μέχρι να παγώσει το κρασί.
- Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 800 γρ. κρασί λευκό, καλής ποιότητας
- 50 γρ. σιρόπι αγαύης
- 20 βρώσιμα λουλούδια

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

96 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	5.1 Υδατ/κες (γρ.)
5%	0%	0%	2%
4.4 Σάκχαρα (γρ.)	0.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.02 Αλάτι (γρ.)
5%	0%	0%	0%