



Granita od dinje, kokosa i limete

kuhinja
talijanska

slijed
deserti

zahtjevnost
lako



porcija/komada
4

priprema
10 m

kuhanje
-

spremno za
4 h

Sastojci:

- ✓ 1 dinja
- ✓ 1 limeta
- ✓ 2 dcl kokosovog mlijeka
- ✓ malo meda ili šećera po potrebi

Postupak

Očistite dinju i narežite na kockice. Ubacite u blender, dodajte sok limete i kokosovo mlijeko pa izblendajte. Ako vam nije dovoljno slatko, dodajte med ili šećer.

Stavite u zamrzivač u što veću posudu (kako bi smjesa bila što pliće). Nakon sat vremena pogledajte da li se počeo formirati led pa ga vilicom pomiješajte. Ponavljajte tu radnju svakih pola sata-40 minuta, svaki put kad se počne stvarati led. Tako ćete led trgati u kristaliće umjesto da se stvrdne u jednom komadu.