

dolce **4** | GRANITA AL LIMONE

Mise en place et préparation: env. 10 min  
Prise au congélateur: env. 5 h  
Pour env. 6 dl

3 dl **d'eau**  
150 g **de sucre**  
1 **gousse de vanille,**  
fendue dans la longueur

porter ensemble à ébullition dans une petite casserole, baisser le feu, laisser bouillonner env. 2 min, ôter la gousse de vanille. Verser dans grand bol en inox

4 **citrons,** jus (env. 2½ dl)  
1 **citron non traité,**  
zeste râpé et jus  
1 c. à soupe **de liqueur de citron**  
(p. ex. limoncello), selon goût    ajouter le tout, mélanger, laisser refroidir

**Prise au congélateur:** env. 5 h à couvert en raclant quatre fois avec une fourchette, jusqu'à formation de cristaux.

**Par personne:** lipides 0 g, protéines 0 g, glucides 43 g, 756 kJ (181 kcal)

