



Granita siciliana al limone



Zucchero di canna [BIO GREZZO](#)



Difficoltà bassa



5 minuti

Ingredienti

- 1 litro Acqua
- 350 g Zucchero BIO GREZZO
- 8 Succo e buccia grattugiata di limoni

Procedimento



1. In una casseruola, portate a bollore l'acqua con lo zucchero e la buccia dei limoni grattugiata a julienne.



2. Quando il liquido bolle, toglietelo dal fuoco, aggiungete il succo di limone e lasciate raffreddare.



3. Quando lo sciroppo ha raggiunto la temperatura ambiente, filtrate con un colino e fate ghiacciare in congelatore per almeno 4 ore, mescolando ogni mezz'ora circa.