

Sorbete o granizado de sandía



Granizado: Unos 4 vasos

- 800gr de sandía congelada durante unas 3 horas (A trozos)
- Un chorrito de zumo de lima o de limón
- Opcional 2-3 cucharadas soperas de azúcar o su equivalente en edulcorante (hoy he utilizado azúcar de coco, otro día azúcar moreno con stevia)

Preparación:

1. Introduce todos los ingredientes en el vaso y tritura durante **30 segundos en velocidad progresiva 5-7-10**
2. Sirve inmediatamente

Sorbete: Unas 6 raciones

- 800gr de sandía congelada durante al menos 8 horas (A trozos)300gr de sandía sin congelar
- Un chorrito de zumo de lima o de limón
- 2-3 cucharadas de azúcar o su equivalente en edulcorante

Preparación:

1. Introduce todos los ingredientes en el vaso y tritura durante **1 minuto en velocidad progresiva 5-7-10** ayudándote con la espátula, introduciéndola por la abertura de la tapa, para que todo quede bien triturado.
2. Sirve inmediatamente

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/sorbete-o-granizado-de-sandia/>