

dolce 4 | GRANITA ALL'ARANCIA

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Gefrieren: ca. 5 Std.
Ergibt ca. 6 dl

2 dl **Wasser**
100g **Zucker**

zusammen in einer kleinen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln. In eine weite Chromstahlschüssel giessen

3 **Orangen**, nur Saft (ca. 3 dl)
1 **unbehandelte Orange**,
abgeriebene Schale und Saft
½ Esslöffel **Orangenblütenwasser**,
nach Belieben

alles begeben, verrühren, auskühlen

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 5 Std. gefrieren, dabei 4-mal mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist.

Variante: Blutorangen-Granita

Alle Orangen durch 4 dl **Blutorangensaft** ersetzen (im Bild links).

Pro Person: 1 g Fett, 1 g Eiweiss, 36 g Kohlenhydrate, 613 kJ (146 kcal)

