

## dolce 4 | GRANITA ALL'ARANCIA

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

2 dl d'eau  
100 g de sucre

porter ensemble à ébullition dans une petite casserole, baisser le feu, laisser bouillonner env. 2 minutes. Verser dans un grand bol en inox

3 oranges, jus (env. 3 dl)

1 orange non traitée,  
zeste râpé et jus

½ c. à soupe d'eau de fleur d'oranger,  
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.

**Variante:** Granité d'oranges sanguines

Remplacer toutes les oranges par 4 dl de jus d'orange sanguine (à gauche sur la photo).

Par personne: lipides 1 g, protéines 1 g, glucides 36 g, 613 kJ (146 kcal)

