



Εύκολες γρανίτες paloma

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 6-8 ώρες

Φυλάσσουμε τις γρανίτες στην κατάψυξη για 3-4 εβδομάδες.

Υλικά:

400 ml χυμό γκρέιπφρουτ, σουρωμένος

30-40 ml χυμό λάιμ

50 ml λευκή τεκίλα

60 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple syrup

½ λάιμ, κομμένο σε λεπτές φέτες

Υλικά για το σερβίρισμα:

αλάτι

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε κανάτα τον χυμό γκρέιπφρουτ, τον χυμό λάιμ, τη τεκίλα και το σιρόπι αγαύης και ανακατεύουμε καλά.
- 2) Μοιράζουμε στις φόρμες γρανίτας τις φέτες λάιμ και γεμίζουμε με το μείγμα μας. Κλείνουμε καλά και αφήνουμε στην κατάψυξη για 6-8 ώρες.
- 3) Σερβίρουμε με λίγο αλάτι.