



## **Σοκολατένιες γρανίτες με καρύδα σαν BOUNTY, χωρίς παγωτομηχανή**

**Μερίδες:** 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2-4 ώρες

**Σκεύος:** θήκη για γρανίτες & ξυλάκια παγωτό

### **Υλικά:**

400 ml κρέμα καρύδας, κονσέρβα *(προσοχή να είναι κρέμα και όχι γάλα)*

100 ml φυτικό γάλα καρύδας, χωρίς ζάχαρη

45 γρ. κακάο

150 γρ. μαύρη ζάχαρη

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

40 γρ. ινδοκάρυδο

### **Εκτέλεση:**

- 1) Βάζουμε σε ένα blender την κρέμα καρύδας, το γάλα καρύδας, το κακάο, τη μαύρη ζάχαρη και τη βανίλια και πολτοποιούμε πολύ καλά, μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα.
- 2) Μοιράζουμε στις φόρμες γρανίτας το μείγμα και τις τοποθετούμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 2-4 ώρες.
- 3) Απλώνουμε σε ένα πλατύ πιάτο το ινδοκάρυδο και περνάμε μία μία τις παγωμένες γρανίτες από όλες τις πλευρές μέχρι να καλυφθούν.
- 4) Σερβίρουμε αμέσως.