

Granite de nectarine



Cea mai buna idee, intr-o calduroasa zi de vara, e un granite, clar!!!! ☐ Mai ales acest granite de nectarine, delicios si racoros!!!!

Ingrediente:

- o lamaie
- 600 g nectarine sau piersici
- 200 g zahar
- 150 ml vin spumos

Mod de preparare:

Ingrediente:



Se spala lamaia cu apa fierbinte; se sterge si se rade coaja. Se stoarce sucul de lamaie:



Se spala nectarinele:



Se taie jumatați, se golesc de samburi și pulpa se taie cuburi; se amesteca cu zahar, sucul , coaja de lamaie și 200 ml. apa:



Se da în fierț întreaga compoziție:



Se lasa sa fiarba 5 minute:



...apoi se paseaza:



Se strecoara si se lasa sa se raceasca:



Se inglobeaza vinul spumos... eu n-am avut spumos si am pus 100 ml. „Grasa de Cotnari”:



Compozitia se da la congelator minim 6 ore, amstecandu-se din 30 in 30 de minute.

...asa arata dupa nici 5 minute de cand am scos-o din congelator ☐



Compozitia se repartizeaza in boluri si se orneaza cu felii de nectarine



Grozav de bun si racoritor!!! ☐