

agua de limon (granité au citron)



Préparation:

pour 75 cl d 'agua de limon : deux gros citrons ou 4 petits, 3 c à s de sucre en poudre, et de l'eau.

Récupérer le jus des citrons et transvaser dans un broc.

Ajouter le sucre et compléter d'eau pour arriver au 75 cl.

Bien mélanger pour dissoudre le sucre.

Mettre le broc au congélateur, et toutes les 15 mn tourner avec une spatule pour obtenir

les paillettes de glace. Il faudra environ 1 h pour avoir l'agua de limon.

A déguster avec une paille et à l'ombre !!