



Granita allo zenzero



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	12 ore

Ingredienti

- 8 g di zenzero fresco
- 150 g di zucchero semolato
- Un limone grande
- 300 g di acqua

Preparazione

Metti nel boccale 8 g di zenzero sbucciato e tagliato a pezzetti, 150 g di zucchero semolato e trita **5 Sec. Vel. 8**.

Aggiungi il succo di un limone e 300 g di acqua. Mescola **5 Sec. Vel. 8**.

Versa il composto in due stampi per cubetti di ghiaccio. Lascia raffreddare per almeno **12 Ore** nel congelatore.

Metti i cubetti nel boccale e trita **5 Sec. Vel. 5**.

Servi subito, decorando il bicchiere con una fettina di limone.

Consigli

Se non hai a portata di mano gli stampi per i cubetti di ghiaccio, utilizza un contenitore basso e largo e dividi poi in pezzi il composto da tritare.

Regola la finezza della granita aumentando o diminuendo il tempo di lavorazione (ultimo passaggio).

Puoi sostituire lo zucchero semolato con zucchero di canna. Ti consiglio, però, di raffinarlo prima un pochino a **Vel. 10**.