

DOLCI E DESSERT

Granita di limone al rum

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Zucchero semolato	150 g
Acqua	1 bicchiere
Limoni (succo)	3
Albume d'uovo	1
Zucchero vanigliato	50 g
Rum	2 bicchierini

Preparazione

- 1 Mettete lo zucchero in una casseruola con l'acqua e portate ad ebollizione, rimestando spesso con un cucchiaino di legno per far sciogliere bene lo zucchero.
- 2 Togliete lo sciroppo dal fuoco, aggiungetevi il succo di limone e fate raffreddare completamente.
- 3 Passate il composto attraverso un telo a trama sottile, versatelo nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per 3 ore, rimestando con un cucchiaino di legno ogni 30 minuti.
- 4 Trascorso il tempo convenuto, unite alla granita l'albume montato a neve ben ferma e lo zucchero vanigliato; rimestate accuratamente, poi aggiungete il rum e mettete in freezer ancora per un'ora.
- 5 Distribuite la granita in quattro bicchieri e servite immediatamente.