

## گرانیتهای توت‌فرنگی

گرانیتهای توت‌فرنگی را در صورت تمایل با کرم لیمو میل کنید.



گرانیتهای توت‌فرنگی را در صورت تمایل با کرم لیمو میل کنید.

### مواد لازم:

آب: یک و یک سوم پیمانه

شکر: دو سوم پیمانه

توت‌فرنگی: 4 پیمانه

آب لیمو: یک قاشق غذاخوری

\*کرم لیمو: (اختیاری)

### روش تهیه:

&#8226;#8226; درون قابلمه متوسطی آب و شکر را مخلوط کرده ، سپس روی حرارت هم زده تا شکر آن ذوب شود.

&#8226;#8226; مخلوط آب و شکر را از روی حرارت برداشته و تا زمان آماده کردن میوه، آن را در جایی بگذارید تا کمی خنک شود.

&#8226;#8226; توت‌فرنگی‌ها را درون دستگاه غذاساز به صورت پوره درآورید. در این مرحله برای راحت‌تر پوره کردن می‌توانید کمی از شربت تهیه شده را درون توت‌فرنگی‌ها بریزید.

&#8226;#8226; توت‌فرنگی‌های پوره شده را درون یک صافی ریز بریزید.

&#8226;#8226; پوره توت‌فرنگی و آب لیمو را به شربت اضافه کنید و درون ظرفی ریخته و درب آن را ببندید و به مدت 6 ساعت یا تا زمانی که یخ ببندد درون فریزر قرار دهید. ابتدا پس از دو ساعت مخلوط را هم بزنید سپس هر ساعت یک بار آن را هم بزنید.

&#8226;#8226; اندکی قبل از سرو، مخلوط را با چنگال هم زده سپس درون ظرف‌های دسر بریزید.

&#8226;#8226; در صورت تمایل دسر را با کرم لیمو می‌توانید میل کنید.

&#8226;#8226; دستور تهیه این دسر حدودا به مقدار پنج پیمانه است.

**\* مواد لازم برای تهیه کرم لیمو:**

خامه: یک سوم پیمانه

شکر: دو قاشق غذاخوری

پوست رنده شده لیمو: یک قاشق چای خوری

**طرز تهیه:**

درون کاسه هم زن سرد شده، خامه، شکر، پوست رنده شده لیمو را ریخته و خوب هم بزنید تا کاملاً با هم مخلوط شوند.