

# Γρανίτα Καρπούζι, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Μια εύκολη συνταγή για μια δροσιστική γρανίτα από καρπούζι. Απολαύστε τη παγωμένη τις καυτές μέρες του καλοκαιριού.

## Υλικά συνταγής

- 600 γρ. καρπούζι χωρίς κουκούτσια (καθαρό βάρος)
- 100 ml νερό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.γ. χυμός λεμόνι ή λάϊμ

## Εκτέλεση συνταγής

1. Σε μια κατσαρόλα ρίχνετε το νερό, τη ζάχαρη και το λεμόνι και τη τοποθετείτε στη φωτιά. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνετε τη φωτιά και βράζετε για 1 λ από το σημείο βρασμού. Το κατεβάζετε από τη φωτιά και το αφήνετε να κρυώσει.
2. Βγάζετε τα κουκούτσια από το καρπούζι, το κόβετε σε κομμάτια και το βάζετε στο μπλέντερ. Προσθέτετε και το σιρόπι και το πολτοποιείτε στο μπλέντερ.
3. Μοιράζετε το μείγμα σε παγοθήκες και τις τοποθετείτε στη κατάψυξη. Όταν παγώσουν πολύ καλά και πρόκειται να σερβίρετε, αδειάζετε τα παγάκια στο μπλέντερ και τα πολτοποιείτε μέχρι να γίνουν σαν χιόνι. Γεμίζετε παγωμένα ποτήρια και σερβίρετε.

[https://www.sintayes.gr/syntages/granita-karpouzi/?utm\\_source=Sintayes.gr&utm\\_campaign=d4b611bd10-Sintayes\\_gr\\_21\\_27\\_2015&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_3cb3eb84a8-](https://www.sintayes.gr/syntages/granita-karpouzi/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=d4b611bd10-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-)

[d4b611bd10-242767229](#)