



グラニータ

イタリア版かき氷 シチリア発祥でシャーベットに似た冷たい氷菓のグラニータ。朝食には、ブリオッシュ（甘いパン）と一緒に提供される事もしばしばある、夏におすすめのデザートです。

使用商品

- ・ フルーティミックス パイナップル
- ・ フルーティミックス ストロベリー

(2人分)

- 材料**
- ・ 好きなシロップ...30ml
 - ・ 炭酸水または水...200ml

- ① 保存袋にシロップを入れる。
- ② (1)に炭酸水または水を入れ、口を閉じる。
- ③ (1)と(2)を揉み込みよく混ぜる。
- ④ 平にして冷凍庫で3~4時間冷やし固める。
- ⑤ 固まったら袋の上から少し揉んでから、器に盛って完成。

手順 ※一晩凍らせるとグラニータが固まりすぎるので、冷凍庫に入れる時間は、数時間が目安です。