

## GRANITE ALLA SICILIANA

---

### GRANITA AL CIOCCOLATO.

---

25g cacao amaro, 30g zucchero di canna, 250g acqua.

Sciogliere il cacao e lo zucchero con poca acqua, portare a bollore mescolando, infine aggiungere il resto dell'acqua. Quando è completamente freddo, versare nella gelatiera e azionarla per 10-15 minuti.

### GRANITA AL CAFFÈ.

---

250g di caffè freddo, 50g di zucchero di canna.

Mescolare, versare nella gelatiera per 10-15 minuti.

Servire decorando con chicchi di caffè.

### GRANITA AL LIMONE.

---

2 limoni, 80g di zucchero di canna, 250g di acqua.

Spremere i limoni, mescolarli con lo zucchero e l'acqua, versare nella gelatiera per 10-15 minuti.

Potete realizzare le granite utilizzando gli sciroppi in commercio, ad esempio alla menta o all'amarena.

Seguite le istruzioni per la granita al limone, sostituendo al succo circa 5 cucchiaini di sciroppo.