

Granizado de melocotón



PREPARACIÓN

15 min



CONGELACIÓN

4 h



PERSONAS

4

INGREDIENTES

- 400-500 g de melocotones amarillos

INSTRUCCIONES

1. Lavar, despepitar y trocear groseramente los melocotones amarillos.
2. Poner en una batidora y reducir a puré.
3. Pasar por un colador fino para eliminar los trozos de piel y verter la mezcla en un plato llano.
4. Meter el recipiente en el congelador y dejar reposar durante 4 horas, removiendo de vez en cuando con un batidor o un tenedor para que la mezcla de frutas se endurezca y forme pequeños cristales.