**Γρανίτα φράουλα**

**Υλικά:**

****

* Μισό κιλό φράουλες



* 1 φλιτζάνι νερό



* 1 φλιτζάνι ζάχαρη



* 1 κουταλάκι χυμό λεμονιού



* 1 φλιτζάνι γιαούρτι

 Να θυμάσαι οι φράουλες είναι πιο υγιεινές την Άνοιξη!

 Κάθε πράγμα στον καιρό του! Φράουλες = Άνοιξη!

**Σκεύη**



 Κατσαρόλα Μίξερ Μπλέντερ

 Φλιτζάνι

 Μεταλλικό σκεύος





 Ποτήρι Καλαμάκι Κουτάλι

**Εκτέλεση**

1. Βράζετε σε μια κατσαρόλα το νερό με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού για 10 λεπτά.
2. Αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνετε το σιρόπι να κρυώσει.
3. Πλένετε τις φράουλες και με την βοήθεια του μπλέντερ πολτοποιείτε.
4. Βάζετε τον πολτό από τις φράουλες σε ένα μπολ, προσθέτετε το γιαούρτι, το σιρόπι και τα ανακατεύετε.



1. Χτυπάτε το μείγμα στο μίξερ και στην συνέχεια το ρίχνεται στο μεταλλικό μπολ σκεπάζοντας με καπάκι ή μεμβράνη και το τοποθετείτε στην κατάψυξη.
2. Μόλις αρχίσει να παγώνει το μείγμα, το ξαναχτυπάτε στο μίξερ (για να διαλυθούν οι κρύσταλλοι).
3. Το βάζετε πάλι στην κατάψυξη να παγώσει
4. Σερβίρεται την γρανίτα σας σε ποτήρι ή μπολάκι.



 Καλή απόλαυση!

Σε αγαπώ, να προσέχεις και πιστεύω να τα πούμε σύντομα στην κουζίνα του σχολείου μας!

Η καθηγήτριά σου

Νικολέτα Παπαδοπούλου