



przepisy.pl

Marchewkowa granita z cynamonem



Składniki:

- marchew - 3 sztuki
- mielony cynamon - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Marchewki obieramy i myjemy. Kroimy w plasterki i gotujemy w nie wielkiej ilości wody z dodatkiem cynamonu, cukru oraz przyprawy Delikat. Następnie miksujemy, przekładamy do pojemnika, wkładamy do zamrażalnika i co 40 minut mieszamy. Czynność powtarzamy 3-4 razy. Gotową granitę podajemy w małych miseczkach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl