

## Granita di mele alle erbe

**Preparazione:** 10 minuti più congelamento durante la notte | **Lavorazione:** 40 secondi-1 minuto

**Quantità:** 4 bicchieri (960 ml) (8 porzioni)

3 bicchieri (720 ml) di succo di mela

4 cucchiaini di succo di limone fresco

½ bicchiere (120 ml) di miele

½ bicchiere (50 g) di foglie di dragoncello fresco

1. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale Vitamix nell'ordine in cui sono elencati e chiudere bene il coperchio.
2. Selezionare la Variabile 1.
3. Avviare l'apparecchio e aumentare lentamente la velocità fino al valore più alto.
4. Miscelare per 20-30 secondi.
5. Versare in due contenitori per cubetti di ghiaccio standard e congelare per tutta la notte. Far scongelare i contenitori a temperatura ambiente per 10 minuti.
6. Versare i cubetti di ghiaccio nel boccale Vitamix e chiudere bene il coperchio.
7. Selezionare la Variabile 1.
8. Avviare l'apparecchio e aumentare lentamente la velocità fino al valore più alto.
9. Miscelare per 20-30 secondi, utilizzando il pestello per premere i cubetti di ghiaccio contro le lame. Il suono del motore cambierà e il composto comincerà a scorrere liberamente tra le lame. Verso la fine della lavorazione, lasciare il pestello inserito attraverso l'apertura del tappo del coperchio per consentire la formazione di quattro mucchietti.

### Informazioni nutrizionali

**Valori per porzione:** calorie 110, grassi totali 0 g, grassi saturi 0 g, colesterolo 0 mg, sodio 10 mg, carboidrati totali 28 g, fibre 0 g, zuccheri 26 g, proteine 0 g