

# Granizado de fresa con magimix

## Granizado de fresa con magimix

2 min	2 min 0 min	2 min 0 min 2 min	2 min 0 min 2 min 1/10
2 min 0 min 2 min 1/10 5	2 min 0 min 2 min 1/10 5 7	2 min 0 min 2 min 1/10 5 7 14	

---

## 2 min 0 min 2 min 1/10 5 7 14

400g de cubitos de hielo  
200g de fresas tipo,

por ejemplo

fresas gariguette  
50g de azúcar granulada  
25g de agua  
2 cucharadas de jugo de limón

---

Para el azúcar glasé :

Â»

Coloca el azúcar en el bol de la Thermomix con el cubilete en la tapa.

Â»

Ponlo en posición de bol cerrado y presiona el botón turbo 3 veces.

Para el granizado casero Thermomix :

Â»

Lava y quita los tallos de las fresas.

Â»

Añade el agua, las fresas y el limón a la preparación.

Â»

Mezcla durante 15 segundos a velocidad 10.

Â»

Agrega los cubitos de hielo.

Â»

Mezcla durante 20 segundos a velocidad 6.

Vierte en un vaso y disfruta al instante de este refrescante granizado Thermomix