

1 Αυγούστου 2017

Σπιτικό παγωτό καρπούζι με 3 μόνο υλικά!

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Το καρπούζι είναι ο δροσερός πρωταγωνιστής του καλοκαιριού, και τα παιδιά το λατρεύουν. Εμείς σας δίνουμε μια εύκολη σπιτική συνταγή για ένα λαχταριστό παγωτό που θα φτιάξετε με 3 μόνο υλικά!



Υλικά (για 4 άτομα)

½ κιλό καρπούζι (χωρίς κουκούτσια)

4 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού

4 κουτ. σούπας ζάχαρη

(προαιρετικά μπορείτε να βάλετε στο μείγμα και 1 κουτ. σούπας δυόσμο)

Εκτέλεση

Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και τα χτυπάμε πολύ καλά.

Περνάμε το υγρό από πολύ λεπτή σήτα και στη συνέχεια το βάζουμε στο ειδικό δοχείο για παγωτό.

Μεταφέρουμε στην κατάψυξη για 5 ώρες περίπου.

Για να σερβίρουμε, βρέχουμε με ζεστό νερό τη βάση της φόρμας για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να ξεκολλήσει το παγωτό

Πηγή: imommy.gr