

**GRANITA DI CIOCCOLATO ALLE
CILIEGIE E FETTINE DI ANGURIA
E SORMONTATA DA MOUSSE DI
FROZEN YOGURT DI SOIA**

GRANITA DI CIOCCOLATO ALLE
CILIEGIE E FETTINE DI ANGIURIA
E SORMONTATA DA MOUSSE DI
FROZEN YOGURT DI SOIA



GRANITA AL CIOCCOLATO



*Quando arriva il caldo, c'è sempre voglia di qualcosa di fresco, e cosa c'è di meglio di una **granita**? A metà strada tra un dessert freddo, da gustare come un gelato al cucchiaino, e una dissetante bevanda da bere, di granite ne*

esistono infinite varietà a seconda delle zone e di gusti. Se il primato di questa bontà spetta senza dubbio alla Sicilia, a Roma ad esempio esiste una versione differente, ossia la "grattachecca", che ha una consistenza e un sapore completamente diversi, ma non per questo meno buoni. Si tratta di ghiaccio "grattato" con un apposito attrezzo (da cui il nome), su cui vengono versate generose dosi di sciroppi, con aggiunta di qualche fettina di frutta.

*Al di là delle diverse tipologie che caratterizzano le ricette regionali, oggi vorrei spiegarvi tutti i passaggi per preparare a casa questa fresca specialità per evitare di fare ritrovarsi con un bicchierone di ghiaccio tritato e sciroppi troppo dolci, oggi ci concentriamo quindi su **come fare la granita** in modo semplice e con vari gusti.*

INGREDIENTI

GRANITA

- CILIEGIE
- VINO ROSSO (VEGAN)
- cannella
- 400 GRAMMI ANGURIA
- 50 GRAMMI CIOCCOLATO FONDENTE
- 10 GRAMMI CACAO AMARO
- 300 ml di Acqua
- 60 g di Eritritolo **FACOLTATIVO** (IO CIOCCOLATO È GIÀ ZUCCHERATO CON MALTITOLO QUINDI NON HO USATO ALCUN DOLCIFICANTE)

MOUSSE DI YOGURT VEGANO

- **250 g** Yogurt di soia
- **100 g** ERITRITOLO a velo
- Lime (succo e scorza)
- 2 gr **AGAR AGAR**

- **100 ML** Panna di soia FATTA IN CASA (LA TROVI NEL BLOG)

PROCEDIMENTO

- **GRANITA:** Sminuzza il **cioccolato** e mettilo in una casseruolina con ACQUA,EVENTUALE DOLCIFICANTE E CACAO SETACCIATO. Porta a ebollizione e cuoci, sempre mescolando, per qualche minuto. Lascia raffreddare lo sciroppo ottenuto, versalo in un contenitore largo e basso e mettilo nel congelatore per 4 ore o meglio in frigo per 1 notte; mescola con una frusta ogni 15-20 minuti, in modo che alla fine la granita risulti di consistenza cremosa.Dopo aver cotto le ciliegie nel vino rosso e cannella, Scolale e tieni da parte il vino.
- Taglia a fettine l'anguria, versaci sopra il vino e lasciala macerare per 30 minuti. Suddividi le ciliegie e la granita nei bicchieri, completa con le fettine d'anguria, guarnisci con la mousse allo yogurt e RIMETTI IN FREEZER.Al momento di servire tira fuori la granita dal freezer 10 minuti prima.
- **MOUSSE ALLO YOGURT DI SOIA :** In una ciotola unire lo yogurt di soia, ERITRITOLO a velo, il succo e la scorza di lime grattugiata e mescolare bene con una frusta. In un pentolino scaldare 50 ml panna di soia, togliere dal fuoco e far sciogliere agar agar . Aggiungere la gelatina formatasi al composto, amalgamare e per ultimo incorporare delicatamente il resto della panna precedentemente montata e lasciar riposare in frigorifero.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>

mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**

facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici.blog>



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!