

GRANISSAT de GERDS (o de qualsevol altra fruita)

	<u>Ingredients</u>
150 grs	gerds
100 grs	sucre
125 ml	aigua mineral
	rom, vodka (per baixar el punt de congelació)

- Fem un xarop amb el sucre i l'aigua.
 - Barrejar en un pot l'aigua + el sucre i posar-ho a bullir. Ha d'arribar als 101°C
 - Quan bulli amb alegria (després d'uns 2' o 3') retirar-lo del foc i deixar-lo refredar. NO REMENAR. El temps de cocció depèn però de la densitat que volem que tingui el xarop.
 - Deixar-lo refredar
- Ajuntar el xarop amb els gerds i passa-hi el pymer
- Posar-hi una mica de licor per baixar el punt de congelació i remenar
- Passa-ho per un colador xinès
- Deixar-ho al congelador unes 4 hores, anant remenant de tant en tant perquè agafi una textura semblant a la d'un granissat