

## Granita a sorpresa



### **Ingredienti per 8 persone:**

La buccia grattugiata di 4 arance  
1 litro di succo d'arancia  
200g di zucchero  
2 albumi  
2 bicchierini di Grand Marnier  
Spezie a piacere (per esempio:  
semi di vaniglia, una grattata di  
fave di Tonka, una punta di seme di  
cardamomo tritato, 2 grani di pepe  
di Seitchuan tritati)



### ***Preparazione:***

montate gli albumi parzialmente a neve con due cucchiaini di zucchero. Versateci a filo lo zucchero rimasto che avrete in precedenza cotto (senza mai mescolare) in poca acqua. Continuate a montare la meringa con una frusta elettrica fino a quando risulta tiepida. Aggiungete il succo d'arancia, mescolate gli ingredienti e mettete in una gelatiera e poi in freezer. Al momento di servire, tritate tutto il cutter e disponete in bicchieri freddi.