

2 φανταστικές γρανίτες για παιδιά χωρίς ζάχαρη!

- Τα **παιδιά** αγαπάνε τα γλυκά, αλλά εμείς οι γονείς συχνά ανησυχούμε για την συχνή πρόσληψη ζάχαρης και άλλων συντηρητικών από τα έτοιμα **γλυκά**. Για αυτό το λόγο, θα σας δείξω 2 εύκολες **συνταγές για παιδιά χωρίς ζάχαρη**, που σίγουρα θα λατρέψουν και για την γεμάτη γεύση τους αλλά και για την εμφάνισή τους.
παγωτό γρανίτα για το καλοκαίρι, ένα γλυκό που όλα τα παιδιά λατρεύουν.. φτιάξτε το και απολαύστε το παρέα ...χωρίς ενοχές και όσο συχνά θέλετε..!!

1) Γρανίτα φράουλα και ροδάκινο



Υλικά για γρανίτα φράουλα:

- 200 γραμμ. φράουλες
- 5 κουτ. σούπας μέλι

Υλικά για γρανίτα ροδάκινο:

- 2 μεγάλα ροδάκινα
- 4 κουτ. σούπας μέλι

Πως το κάνεις:



Πλένεις καλά τα φρούτα σου και τα καθαρίζεις. Τις φράουλες από το κοτσάνι, τα ροδάκινα από φλούδα και κουκούτσι.



Τα λιώνεις καλά, τα στραγγίζεις από τα κουκούτσια και τα ανακατεύεις με το μέλι.



Βάζεις σε κυπελλάκια από γιαούρτι ή ειδικές θήκες για παγωτό ξυλάκι και τα βάζεις στην κατάψυξη για 2-3 ώρες να παγώσουν καλά.

Καλή απόλαυση....!!!