



## Granizado verde de espinacas



30 min



4 raciones



fácil

### Ingredientes



Espinaca congelada  
100 gr



Lima  
1 ud



Leche de almendras  
300 ml



Menta  
1 puñado

VEGANO 100%

### Elaboración

En un vaso batidor, echar las **espinacas** directamente desde la bolsa (sin descongelar) y triturar.

Exprimir la lima y añadir su zumo, unas hojas de menta y la leche de almendras.

Triturar el contenido del vaso hasta obtener un batido homogéneo de un bonito color verde.

Llevar el batido al congelador y dejarlo durante una hora. Al cabo de ese tiempo, sacar y volver a batir.

Volver a meter en el congelador otra hora y repetir el proceso tres veces más. En total, una vez batido, se debe repetir el proceso de congelado y triturado tres veces.

¡Y listo para servir! Decorar con unas hojitas de menta fresca y una pajita ancha.

