

Granita al café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 150 grs.

Crema de leche: 250 cc

Cafe: 500 cc

Licor de café: 50 cc

Preparación de la Receta

- Endulce el **café** con el azúcar mezclando hasta que ésta se disuelva
- Agregue el *licor* y vierta en una fuente de acero o vidrio
- Lleve al freezer hasta que se congele y cada 10 minutos rompa la capa de hielo que se va formando en la superficie.
- Repita este procedimiento hasta obtener una granita de granos muy finos

Presentación

- Sirva en copas y corone con *crema* de leche semi batida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/granita-al-cafe>