

Granita al café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 150 grs. Cafe: 500 cc

Crema de leche: 250 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