

Granita de café



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/granita-de-cafe>

Preparación

Poner 4 copas en el freezer. En un jarro preparar el café disolviéndolo en el agua caliente; agregarle los 40 gramos de azúcar, disolver bien y volcar en un recipiente plano y bajo. Reservar en el freezer y en cuanto se empiece a cristalizar, rastrillar con un tenedor para poder obtener pequeños cristales. Por otro lado, batir la crema a punto chantillí con el resto del azúcar; y al momento de servir, distribuir la granita en las copas, después el helado de vainilla y por último la crema batida. Decorar con granos de café. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- ✓ 2 cucharada/s Café soluble
- ✓ 500 cc. Agua caliente
- ✓ 40 gramo/s Azúcar
- ✓ 200 cc. Crema de leche
- ✓ 100 gramo/s Azúcar
- ✓ 500 gramo/s Helado de vainilla
- ✓ 4 grano/s Café

Categorías

Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Visitas, Postre, Dulces