NESPRESSO | RECIPES

CAFÉ GRANIZADO DE CHOCOLATE

10 min Fácil

MATERIALES

Seis Vasos Pequeños De Agua (150 Ml)

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Seis Cápsulas De Grand Cru *Ciocattino*

60 G De Azúcar Blanco

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare el café, añada el azúcar y remueva
- Deje enfriar y, a continuación, vierta la mezcla en un recipiente apto para el congelador
- Congele durante 3 horas y, con un tenedor, “rompa” el hielo, que ya habrá empezado a formar pequeños cristales
- Vuelva a colocarlo en el congelador y repita el paso anterior cada 15 minutos durante 1 hora hasta que el café con azúcar se haya cristalizado por completo como si fuese hielo picado
- Introduzca la mezcla en el frigorífico durante 20 minutos para que los cristales de hielo pierdan dureza
- Mezcle el granizado por última vez con un tenedor y sírvalo en vasos pequeños muy fríos