NESPRESSO | RECIPES

GRANIZO DE CHOCO CAFÉ

10 min Fácil

MATERIALES

Vasos Pequeños De Agua (150 Ml)

Recipiente Para Congelador

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

15 Cápsulas De Café Nespresso *Ciocattino* (Para Preparar 600 Ml De Café Espresso)

60 G De Azúcar Blanca

INSPIRACIONES

¡COMENCEMOS!

- Prepara tu café y luego disuelve el azúcar dentro removiendo
- Déjalo enfriar y, a continuación, vierte la mezcla en un recipiente apto para el congelador
- Congela durante 3 horas
- Ya que tienes tu café congelado, “rompe” el hielo con un tenedor, empezado a formar pequeños cristales
- Vuelve a colocarlo en el congelador y repite el paso anterior cada 15 minutos durante una hora hasta que el café con azúcar se haya cristalizado por completo como si fuese hielo picado
- Coloca la mezcla en el refrigerador durante 20 minutos para que los cristales de hielo pierdan dureza
- Mezcla el granizado una última vez con un tenedor y sírvelo en vasos pequeños muy fríos