

## CAFÉ CHOCO GRANITA

⌚ 10 min

☞ Fácil

### MATERIAIS

Copos De Água Pequenos (150 Mi)

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

6 Cápsulas Do Grand Cru  
*Ciocattino*

60g De Açúcar Branco

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare o seu Grand Cru, e depois dissolva o açúcar no café enquanto mexe
- Deixe arrefecer e ponha o café num recipiente apropriado para o congelador
- Deixe no congelador durante 3 horas
- Quando retirar, use um garfo para partir os cristais de gelo que se começaram a formar
- Volte a colocar no congelador e repita o passo anterior de 15 em 15 minutos, durante uma hora, até o café se ter cristalizado em gelo por completo
- Coloque o preparado no frigorífico por 20 minutos, para que os cristais de gelo amoleçam
- Mexa o Granita com um garfo uma última vez e sirva em pequenos copos frios