

## GRANIZADO DE CAFÉ, TANGERINA & MEL

🕒 15 min.

👤 Média

### MATERIAIS

Prato Fundo

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

8 Cápsulas Do Grand  
Cru *Volluto*

Tangerinas

60ml De Mel

1 Colher (Chá) De Sementes  
De Sésamo Pretas

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Corte a parte de cima das tangerinas e retire o conteúdo da fruta, mantendo a "estrutura" da casca
- Vai precisar da mesma mais tarde
- Prepare os cafés Espresso (40mlx8) directamente num prato fundo (adequado para o congelador), e depois adicione o mel
- Misture bem e coloque no congelador
- A cada 20 minutos raspe a superfície com um garfo de forma a criar cristais de café
- Isto pode levar até 4 horas
- Preencha as cascas da tangerina que guardou com os cristais de café e decore com as sementes de sésamo
- Deixe os seus granizados no congelador até estar pronto para os servir