

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Granita di caffè siciliana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

ACQUA 450 ml

CAFFÈ ESPRESSO 250 ml

ZUCCHERO 130 gr

La granita siciliana al caffè è tanto semplice da preparare quanto geniale! Metteteci sopra un po' di panna montata e accompagnatela con una brioche "col tупpo" e vedrete che colazione!

PREPARAZIONE

1



2



3 In una casseruola versare lo zucchero e l'acqua.



4 Mescolare con fiamma bassa fino a completo scioglimento dello zucchero.



5 Portate a bollore e continuate la cottura per 1 minuto.



6 Aggiungete il caffè.



7 Continuate a mescolare abbassando la fiamma, cuocete altri due minuti.



8 Filtrare il tutto, in un colino a maglia finissima o con una garza.



9 Fate raffreddare in una ciotola con acqua fredda.



10 Versate il composto nella gelatiera.



11 Azionate la gelatiera per 40 minuti.



12 Trasferite in un contenitore e riponete nel congelatore.



13 Dopo 1 ora mescolare e servire.



14