

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Granita di caffè con panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 ml di caffè ristretto

250 ml di acqua

100 g di zucchero

100 g di panna montata.

PREPARAZIONE



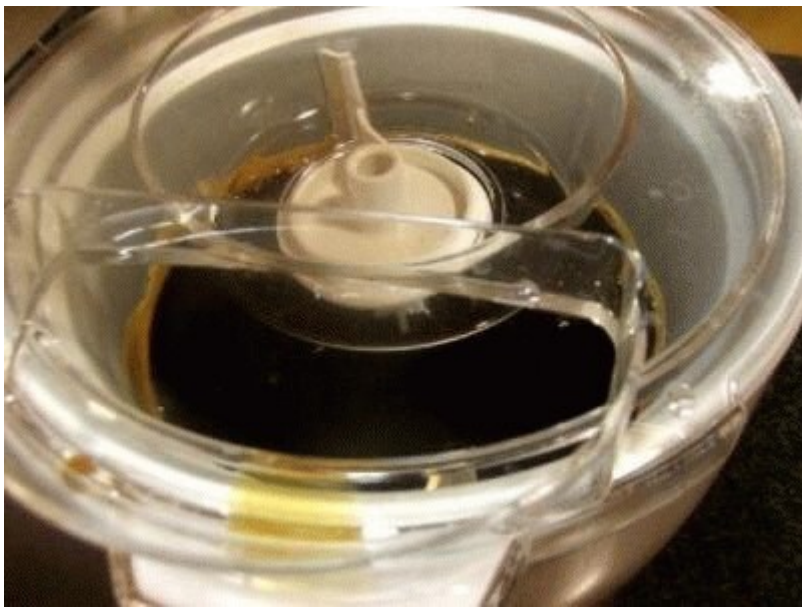
2 In una casseruola mettete l'acqua con lo zucchero e fate bollire per 10 minuti.



3 Unite il caffè allo sciroppo, se dovesse risultare troppo dolce aggiungete altro caffè e mescolare.



4 Trasferite il composto nella gelatiera e lavorate per 20 minuti.



5 Ecco il risultato.



6 Servite nei bicchieri con poca panna montata.

