



Bebidas **Bebidas com Café**

Granita de Café

🕒 60 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍹 6 doses

Ingredientes

- 1/2 chávena de NESCAFÉ Clássico
- 100 g de açúcar
- 2 c. de sopa de licor de café
- 3 chávenas de água
- 1 c. de chá de aroma de baunilha

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|-----------|-----|
| Energia | 89,3 kcal | 4%* |
| Proteínas | 0,5 g | 1%* |
| Lípidos | 0,0 g | 0%* |
| Hidratos de Carbono | 18,8 g | 7%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Numa taça, dissolve o café e o açúcar em água morna.
- 2 Junta o licor e o aroma de baunilha.
- 3 Transfere o líquido para uma travessa comprida e leva ao congelador.
- 4 Ao final de 1 hora, passa um garfo pelas margens da travessa, para soltar o café que está a solidificar.
- 5 Repete este processo todas as horas até obter uma textura de granizado.
- 6 Serve num copo alto.