

Receitas em vídeo Bebidas

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.