



Bebidas 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

<b>Energia</b>	89,3 kcal	4%*
<b>Proteínas</b>	0,5 g	1%*
<b>Lípidos</b>	0,0 g	0%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.