



Granita de cafea

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 8h 10 min.

Mărime porție 6 porții

Ingrediente

- 60 g zahăr
- 400 g apă
- 2 - 3 lingurițe cafea solubilă
- 2 linguri coniac
sau 2 linguri brandy
- 100 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 324 kJ / 77 kcal

Proteine 0 g

Carbohidrați 11 g

Grăsimi 3 g

Fibre 0.1 g

Preparare

1. Puneți zahărul în bolul de mixare și pulverizați **10 sec./viteza 10**.
2. Adăugați apa și cafeaua solubilă și încălziți **8 min./90°C/viteza 2**.
3. Adăugați coniacul și amestecați **5 sec./viteza 3**, transferați în tăvițe pentru cuburi de gheață și dați la congelator pentru cel puțin 6 ore, ideal peste noapte.
4. **Montați fluturele de amestecare**. Puneți frișca în bolul de mixare, bateți până când devine fermă, **2 min./viteza 4**. **Scoateți fluturele de amestecare** și dați crema deoparte. Spălați bolul de mixare.
5. Puneți cuburile de cafea congelată, în bolul de mixare și mărunțiți **3 sec./viteza 7**. Transferați granita de cafea și frișca bătută, în 6 pahare și serviți imediat.

Obiecte utile

tăviță pentru cuburi de gheață, congelator, pahare