

DOLCI E DESSERT

Granita di caffè con panna

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Zucchero semolato	150 g
Acqua	2 bicchieri
Caffè ristretto	4 tazzine
Panna da montare	1 bicchiere
Zucchero vanigliato	30 g

Preparazione

- 1 Mettete lo zucchero in una casseruola con l'acqua e portate ad ebollizione. Togliete lo sciroppo dal fuoco ed incorporatevi quattro tazzine di caffè molto forte, rimestando con un cucchiaino di legno; lasciate raffreddare completamente.
- 2 Versate il composto nelle vaschette dei ghiaccio e tenetelo in freezer per 2-3 ore, rimestando ogni 30 minuti.
- 3 Montate la panna a neve molto consistente, unendovi lo zucchero vanigliato (ricordate che affinché l'operazione riesca perfettamente, la panna deve essere molto fredda).
- 4 Trascorso il tempo convenuto, distribuite la granita in quattro bicchieri. Mettete la panna in una tasca da pasticceria con la bocchetta a stella e decorate a piacere la superficie delle granite. Servite immediatamente.