



GRANITA AL CAFFE'

Ingredienti

200 gr di crema di mandorle
260 gr di acqua ghiacciata
350 gr di caffè espresso
100 gr di zucchero
300 gr di acqua
4 chicchi di caffè pestati

Procedimento

Diluire delicatamente la crema di mandorle con l'acqua ghiacciata e passare al setaccio.

Bollire l'acqua e lo zucchero e i chicchi di caffè.

Raffreddare, filtrare e aggiungere al caffè espresso.

Girare in gelatiera.

In 4 bicchierini disporre la granita e coprire con il latte di mandorla.