



גרניטה שוקולדית

קל 🍷

10 דקות ⌚

חומרים

כוס מים קטנה

תערובות קפה מומלצות



בואו נתחיל!

- מכינים קפה בכלי שניתן לסגור ולהקפיא ומוסיפים סוכר.
- מערבבים ומעבירים למקפיא ל-3 שעות.
- מגרדים את הקפה הקפוא במולג כך שנוצר ברד ומחזירים למקפיא לרבע שעה נוספת.
- חוזרים על הפעולה פעמיים נוספות עד שמתקבלת גרניטה במקום סמיך ומענג.
- מוזגים ל-2-4 כוסות ומגישים מיד וצונן.

מצרכים

המרכיבים ל-2-4 משקאות:

- 160 מ"ל אספרסו מתערובת שוקולד
- מריר (4 קפסולות)
- 1/2 כוס סוכר לבן

השראה

