



# MP Glaçons

## **Granita au café**

**6 grandes tasses de café expresso corsé**

**12 cuillères à café de sucre**

**Chantilly (optionnel)**

### **INSTRUCTIONS**

1. Faire les expresso et mettre deux cuillères à café de sucre par glace.
2. Les laisser refroidir avant de les verser dans un récipient rectangulaire peu profond allant au
3. congélateur.
4. Le couvrir et le placer au congélateur.
5. À l'aide d'une fourchette, gratter la surface de la préparation toutes les 30 minutes afin de former des paillettes de glace et que le mélange ne se transforme pas en bloc de glace.