

GRANITE AU CAFE



Préparation : 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingédients : 2 verres

- 50 cl de café - 100 g de sucre - 1 pincée de cannelle - 3 graines de cardamome

1. Versez le café dans un récipient, ajouter le sucre, la pincée de cannelle et les graines de cardamome.
2. Remuez et laissez refroidir. Versez le café froid dans un bac et glissez-le 1 h ou plus au congélateur jusqu'à obtenir des paillettes.
3. Avant de servir, cassez le mélange congelé à la fourchette pour obtenir une consistance granuleuse.

Cafetière ■

Expresso ■

Expresso Automatic ■

Expresso & Filtre Automatic ■

Pixie ■

Inissia ■

CitiZ ■