

# GRANIZADO DE CAFÉ



## CONFEÇÃO

1. Comece por dissolver o açúcar no café.

---
2. Na taça com a lâmina para amassar/triturar, junte o gelo e a casca de limão. Seleccione a Função Pulse durante cerca de 1 minuto ou progressivamente da velocidade 7 até à 12, até o gelo ficar bem triturado

---
3. Junte o café e ligue na Vel..4 por mais um minuto. Retire sirva de imediato!

---

## INGREDIENTES

- 220 ML DE CAFÉ FORTE, JÁ PRONTO
- 400 G DE CUBOS DE GELO
- 80 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 CASCA PEQUENA, DE LIMÃO (SÓ A PARTE AMARELA)