



## *Granita al caffè con panna montata*

### Ingredienti

500 ml	Acqua
250 ml	Caffè
150 g	Zucchero
n° 1	Baccello di vaniglia
q.b.	Panna montata

### Preparazione

1. Versare in una pentola l'acqua, lo zucchero e la vaniglia.
2. Mescolare e far bollire per un minuto.
3. Dopo aver abbassato la fiamma unire il caffè, mescolare e togliere dal fuoco.
4. Quando si sarà raffreddato versare il composto in un contenitore di metallo o vetro e mettere in freezer.
5. Dopo circa un'ora rompere il ghiaccio con l'aiuto di una forchetta.
6. Ripetere il punto precedente (5.) ogni mezz'ora finchè la granita sarà pronta.
7. Prima di servire guarnire la granita con la panna montata.

