

GRANISSAT de CAFÉ

	Ingredients
	café
	sucre al gust
	rom, vodka (per baixar el punt de congelació)

- En un café hi dissolem el sucre escalfant-lo una mica
- Quan el sucre s'ha dissolt hi afegim l'altra café
- Posar-hi una mica de licor per baixar el punt de congelació i remenar
- Deixar-ho al congelador unes 4 hores, anant remenant de tant en tant perquè agafi una textura semblant a la d'un granissat