GRANITA DI CAFFÈ CON PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di zucchero semolato,
- quattro tazzine di caffè ristretto,
- 200 g di panna del tipo da montare),
- 30 g di zucchero vanigliato.

Mettete lo zucchero in una casseruola con due bicchieri di acqua e portate ad ebollizione.
Togliete lo sciroppo dal fuoco ed incorporatevi il caffè, mescolando con un cucchiaio di legno.
Lasciate raffreddare completamente il composto, quindi versatelo nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per 2-3 ore, mescolandolo, ogni 30 minuti.
Montate la panna, dopo avervi unito lo zucchero vanigliato.
Trascorso il tempo convenuto, distribuite la granita in quattro bicchieri.
Mettete la panna in una siringa da pasticcera con la bocchetta a stella e decorate a piacere la superfice delle granite.
Servite immediatamente.