

CAFFÉ AL COINTREAU

Ingredienti per 6 persone:

- 6 chiodi di garofano
- 1 pezzetto scorza d'arancia
- 90 cl cointreau
- 90 cl rum
- 150 cl caffè caldo

Mettere i chiodi di garofano, il pezzetto d'arancia, il Cointreau e il Rum in un recipiente resistente al calore e fare flamber per qualche minuto.

Aggiungere il caffè.

Servire immediatamente nelle tazze.