

# CAFFÈ DELLE INDIE

Ingredienti per 1 persona:

- caffè caldo
- 2 zollette zucchero
- 2 cl rum
- 1 chiodo di garofano
- 1/2 limone (scorza grattugiata)
- 1 cucchiaio panna montata
- 1 bastoncino cannella

La buccia grattugiata di mezzo limone, un cucchiaio di panna montata, un bastoncino di cannella.

Una bevanda calda a base di caffè, molto originale e che piace in modo straordinario.

Riempite per tre quarti una tazza da tè con il caffè caldo.

Unite le zollette di zucchero, il rum, il chiodo di garofano e la buccia di limone, mescolate e completate con un ciuffo di panna montata.

Servite il caffè con il bastoncino di cannella.