

ELISIR DI CAFFÉ

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di caffè moka macinato
- 2 stecche vaniglia
- 500 g di zucchero
- 250 g di alcool a 95 gradi
- acqua

In un vaso ermetico mettere a macerare per 3-4 giorni la vaniglia con l'alcool.

Preparare un infuso con il caffè aggiungendo acqua fino a raggiungere i 500 g di e sciogliervi dentro lo zucchero a più riprese amalgamandolo bene.

Contemporaneamente filtrate il macerato e aggiungetevi il resto degli ingredienti.

Lasciate riposare un giorno, filtrate ed imbottigliate.

Questo liquore lo consumerete subito a dosi molto ridotte come corroborante.