ROSOLIO DI CAFFÉ

Ingredienti per 4 persone:

- 150 cl alcool a 95 gradi
- 250 g di caffè macinato grossolanamente
- 1500 g di zucchero
- 100 cl acqua

In un bottiglione mettete a macerare il caffè con l'alcool per 4 giorni.

Preparate uno sciroppo con 100 cl d'acqua e 1500 g di zucchero e, quando si sarà completamente raffreddato, mescolatelo con l'alcool al caffè, accuratamente filtrato.

Imbottigliate il rosolio, tappate e lasciatelo invecchiare in un posto buio e fresco.

Sarà pronto per la consumazione dopo un mese.