

LIQUORE AL CAFFÈ 2

Ingredienti per 4 persone:

- 35 cl di acqua
- 300 g di zucchero
- 45 cl di alcool a 95 gradi
- 100 g di caffè macinato
- 50 g di cacao

Portare a bollore l'acqua, mettere lo zucchero e far bollire per 3 minuti, quindi lasciar raffreddare. Una volta che lo sciroppo è freddo versare in un vaso ermetico ed unire l'alcool, il caffè e il cacao. Mescolare e lasciare in infusione per 30 giorni. Al termine dei 30 giorni filtrare con cura, imbottigliare ed attendere 3 mesi prima di consumare.