

LIQUORE AL CAFFÈ 6

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 45 cl di acqua
- 100 g di caffè macinato un po' grosso
- 40 cl di alcool per liquori

Porre in un barattolo di vetro della capacità di 5 l il caffè e la vaniglia spezzettata.

Diluire con l'alcool e mescolare bene.

Chiudere e far riposare per 3 settimane, avendo cura di scuotere ogni 3 giorni.

Mescolare l'acqua con lo zucchero, portarla ad ebollizione e cuocere per 3'.

Quando lo sciroppo sarà freddo unirlo all'infuso di caffè e mescolare.

Chiudere e far riposare per 1 settimana.

Filtrare e imbottigliare.