

Liquore crema caffè

Questo liquore, non troppo alcoolico, lo preparo sotto le feste per regalarlo in famiglia. Molto piacevole, va agitato spesso perchè la panna tende ad affiorare.

Ingredienti:

- 500 gr latte intero
- 200 gr panna fresca
- 40 gr nescafé
- 400 gr zucchero
- 120 gr alcool per dolci

Unire nel boccale latte panna zucchero e nescafé. Cuocere 10 minuti 70° vel.3

Lasciare raffreddare completamente nel boccale, dopodichè unire l'alcool e mescolare: 20 sec vel 4.

Imbottigliare e tappare. Agitare spesso almeno per le prime 2 settimane.