

Liquore di chicchi di caffè

Durata 40 giorni

Ingredienti: 200 gr. di caffè in chicchi; 750 gr. di zucchero; 8 dl. di alcool; 8 dl. di acqua.

Procedimento: mettete in bottiglia capiente tutti gli ingredienti e fateli macerare per 40 giorni, agitando energicamente di tanto in tanto. Durante tale periodo il composto prenderà un colore ambrato. Dopodiché, filtrate bene togliendo i residui ed imbottigliate. Il liquore può essere conservate a lungo.