



Café liegeois

[Del 27/03/2007 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 200 g di caffè appena macinato, 100 g di zucchero, 100 cl di acqua bollente, 1 bicchiere di panna, 4 bicchierini di acquavite

Versare in un recipiente di terracotta o di alluminio smaltato, il caffè appena macinato, lo zucchero e 1 l. di acqua bollente. Su fiamma dolcissima portarlo a ebollizione e farlo sobbollire per 20 minuti. Togliere dal fuoco, filtrare attraverso un telo di cotone a trama fitta, farlo raffreddare, unirvi 1 bicchiere di panna liquida e 4 bicchierini di acquavite. Travasare il tutto in una brocca di vetro e passare in frigorifero per 2--3 ore, rimescolando di tanto in tanto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]