



## Caffè al cointreau

[Del 13/02/2003 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

**Ingredienti: per 6 persone: 6 chiodi di garofano, 1 pezzetto di scorza d'arancia, 90 cl di cointreau, 90 cl di rum, 150 cl di caffè caldo**

Mettere i chiodi di garofano, il pezzetto d'arancia, il Cointreau e il Rum in un recipiente resistente al calore e fare flamber per qualche minuto. Aggiungere il caffè. Servire immediatamente nelle tazze.

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