



## Caffè delle indie

[Del 13/04/2007 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

**Ingredienti: per 1 persona: caffè caldo, 2 zollette di zucchero, 2 cl di rum, 1 chiodo di garofano, 1/2 di limone (scorza grattugiata), 1 cucchiaino di panna montata, 1 bastoncino di cannella**

La buccia grattugiata di mezzo limone, un cucchiaino di panna montata, un bastoncino di cannella. Una bevanda calda a base di caffè, molto originale e che piace in modo straordinario. Riempite per tre quarti una tazza da tè con il caffè caldo. Unite le zollette di zucchero, il rum, il chiodo di garofano e la buccia di limone, mescolate e completate con un ciuffo di panna montata. Servite il caffè con il bastoncino di cannella.

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