



## Caffè ghiacciato

[Del 15/08/2005 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 180 g di caffè appena macinato, 90 g di zucchero, 100 cl di acqua bollente, panna liquida**

Versare in un recipiente di terracotta 180 g di caffè appena macinato, 90 g. di zucchero e 1 l. di acqua bollente. Mettere il recipiente in una pentola con acqua bollente e far sobbollire il caffè a bagno-maria, a fiamma dolce, per circa 30 minuti. Togliere dal fuoco, far raffreddare e filtrare attraverso un telo di cotone a trama fitta. Versarlo in una brocca di vetro e porlo nel reparto più freddo del frigorifero per due ore almeno. Al momento di servire si versa in ogni bicchiere 1 cucchiaino di panna liquida.

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