



Cafè brûlot

[Del 23/12/2007 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 tazzine di caffè, 2 bicchierini di cognac, 8 cucchiaini di zucchero, 4 chiodi di garofano, 1 pezzetto di vaniglia, la scorza di mezza arancia, la scorza di mezzo limone.

Preparate quattro tazzine di caffè che deve essere molto caldo e forte e tenete da parte. Riscaldare le tazzine in cui servirete la preparazione versandovi acqua bollente e sgocciolandole. Versate in una casseruolina i due bicchierini di cognac, aggiungete lo zucchero e mescolate, quindi unitevi i chiodi di garofano, la vaniglia e le scorze tagliate a pezzetti. Lasciate sulla fiamma bassissima, mescolando, finché il liquore sarà caldo e lo zucchero sciolto. Versate il caffè nelle tazze. Togliete il liquore dal fornello, fiammeggiatelo e versatelo nelle tazzine attraverso un colino. Servite.

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