



Grog al caffè'

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

Ingredienti: per 4 persone: 4 tazzine di caffè, 4 bicchierini di cognac, 6 zollette di zucchero, 1 pezzetto di scorza di limone, 1 ricciolo di scorzetta di limone.

Preparate quattro tazzine di caffè bollente. Mescolatevi il Cognac, lo zucchero ed il pezzetto di scorza di limone ben lavata. Versate la miscela ottenuta in un pentolino e scaldate a fuoco bassissimo o, meglio ancora, a bagnomaria, rigirando. Quando il liquido sarà ben caldo, levate dal fuoco e fiammeggiate. Distribuite in bicchieri resistenti al calore non appena la fiamma si sarà spenta e servite guarnendo ogni bicchiere con un ricciolo di scorzetta di limone.

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