



Caffe' al calvados

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

Ingredienti: per 4 persone: 3 dl di caffè, 6 cucchiaini di zucchero, 6 cucchiaini di succo d'arancia, 4 bicchierini di calvados, panna freschissima.

Preparate il caffè molto forte e mescolatevi lo zucchero per addolcirlo, quindi tenetelo in caldo in un contenitore termico. Mescolate il succo di arancia, filtrato, con il Calvados. Trasferiteli in un pentolino e scaldateli su fuoco bassissimo, quindi aggiungete il caffè ben caldo e mescolate. Suddividete la bevanda in bicchieri resistenti al calore, versate in ognuno un cucchiaino di panna freschissima, mescolate velocemente con un cucchiaino e servite subito.

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