Licor de café

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 l. de Orujo blanco
- 150 g. de Café mezcla
- 500 g. de Azúcar
- La cáscara de un limón
- La cáscara de una naranja
- 3 onzas pequeñas de Chocolate negro
- 1 Canela en rama

Preparación:

Paso 1

Introducimos el aguardiente en un tarro de 3 litros que tenga tapa. En un cazo preparamos un almíbar con 100 ml de agua y el azúcar. Bastará con que dé un hervor. Dejamos enfriar y lo añadimos al aguardiente. Molemos el café. Pelamos un limón y una naranja (sin la parte blanca) y los añadimos con el café al tarro. Metemos también la rama de la canela y el chocolate. Tapamos y dejamos así unos 10 días aproximadamente, removiéndolo a diario, como quien va a por el pan. Pasado este tiempo lo colamos poniendo un paño fino en el colador al menos dos veces. Embotellamos y dejamos reposar en lugar donde no haga mucho calor. Se recomienda dejarlo ahí unos 12 meses, pero corremos el riesgo de olvidar su existencia; solución: alarma en el móvil.