

Licor Café

Ingredientes:

¼ kg. de café Torrefacto
2 litros de aguardiente
1 litro de agua
10 ó 12 cucharadas de azúcar

Preparación:

Se muele el café, lo mezclamos con los demás ingredientes en un recipiente, que pondremos al fuego. Dejamos que cuezan lentamente hasta llegar a la ebullición, removiendo de vez en cuando para que se mezclen los ingredientes. Después de retirarlo del fuego lo dejamos reposar al menos veinticuatro horas.

Con un cazo, y mucho cuidado, recogemos el licor sin mover el poso y lo envasamos en una botella.