

BIBITA AL CAFFÈ BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di caffè in grani
- 100 cl di acqua fredda
- 100 g di zucchero
- 2 bicchierini di brandy
- 2 bicchierini di acquavite

Versare in un pentolino 150 g. di caffè in grani e 1 l. di acqua fredda.
Passare al fuoco e portare a ebollizione a fiamma dolce.
Far sobbollire per 10 minuti.
Togliere dal fuoco ed unire 100 g. di zucchero.
Lasciar raffreddare rimescolando ogni tanto.
Filtrare e versare la bibita in una brocca di vetro.
Unire 2 bicchierini di brandy e 2 bicchierini di acquavite.
Far raffreddare in frigorifero per 2 ore circa prima di servire.