ELISIR DI CAFFÉ

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di caffé moka macinato
- 2 stecche vaniglia
- 500 g di zucchero
- 250 g di alcool a 95 gradi
- acqua

In un vaso ermetico mettere a macerare per 3-4 giorni la vaniglia con l'alcool.
Preparare un infuso con il caffé aggiungendo acqua fino a raggiungere i 500 g di e sciogliervi dentro lo zucchero a più riprese amalgamandolo bene.
Contemporaneamente filtrate il macerato e aggiungetevi il resto degli ingredienti.
Lasciate riposare un giorno, filtrate ed imbottigliate.
Questo liquore lo consumerete subito a dosi molto ridotte come corroborante.