

Cocktail al Caffè



Tempo preparazione:
2 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 3 persone



Elenco ingredienti

- 200ml di caffè forte
- 150ml di latte condensato freddo
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 50ml di brandy
- 100ml di panna
- noce mosca grattugiata per guarnire

Istruzioni per la preparazione

- Versate il caffè, il latte condensato, lo zucchero di canna e il brandy nella caraffa e frullate a velocità 1 per 10 secondi
- Aggiungete la panna e lavorate a velocità 1 per 10 secondi, quindi frullate a velocità 2 per 10 secondi



- Servite a fine pasto in bicchieri freddi e guarnite con la noce moscata grattugiata. Per un cocktail lungo, aggiungete 200ml di latte freddo prima di frullare