Café especiado

Receta realizada con | Café Sello Rojo

INGREDIENTES

1 COPA

- Café Matiz Ámbar
- Astillas de canela
- Brandy
- Leche condensada
- Azúcar morena

1. Agrega 1 ½ taza de agua a un recipiente y dos astillas de canela.

2. Lleva a fuego hasta que llegue a punto de ebullición y retira las astillas.

3. Utiliza una cafetera de Prensa Francesa y agrega dos cucharadas de Café Matiz Ámbar.

4. Vierte lentamente el agua saborizada con la canela y mezcla.

5. Tapa la cafetera y deja que se realice la infusión durante 4 minutos.

6. Presiona el émbolo lentamente.

7. Humedece el borde de una taza con agua o zumo de limón y escarcha con azúcar morena.

8. Agrega a la taza 2 cucharadas de leche condensada y 1 onza o 2 cucharadas de brandy.

9. Mezcla uniformemente.

10. Sirve el café sobre la leche condensada.