

# Lichior de cafea rapid

[shashin type="photo" id="17238" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Cred ca, deja, cam toata lumea stie cat de innebunita sunt dupa cafea :D, si cum nu ratez nicio sansa de a o include pe lista mea de ingrediente, ori de cate ori am ocazia. **Prajitura Cappuccino**, pe care v-am aratat-o acum cateva zile, a fost cea care m-a determinat sa-mi fac propriul lichior de cafea (desi adoor Kahlua!!!). Dar cum un lichior de cafea rafinat si „plin” de aroma nu se face nici usor si nici rapid, am adoptat varianta super-rapida: am pus in ibric o cantitate mai mare de cafea, am lasat-o un pic la fiert si am amestecat-o cu alcool. Rapid...si de folos :))

## Ingrediente:

- 600 ml. apa
- 4 linguri (pline cu varf) cafea macinata
- 180 g. zahar brun (sau alb)
- 250 ml. rom negru/alb sau votca (ori whiskey)

## Mod de preparare:

Se pune apa la fiert, iar in momentul in care da in clocot, se adauga cafeaua (proaspat macinata ar fi ideal). Se toarna zaharul si se amesteca bine. Se da focul la minim si se lasa la fiert cca. 12-15 minute, cu capac (nu acoperiti in intregime oala). Se lasa apoi la racit si se strecoara de mai multe ori printr-o sita fina.

La final, se amesteca cafeaua cu romul sau votca, se amesteca bine si se toarna intr-o sticla care se inchide etans. Inainte de a fi servit, se agita bine sticla. Se pastreaza la frigider si se foloseste la insiroparea blaturilor, piscoturilor, pentru a da un plus de aroma cremelor cu cafea, etc. E grozav si-asa simplu, nu ma

intelegeti gresit :)))

Sfat: Daca vreti sa obtineti un lichior mai „bland”, adaugati smantana dulce pentru frisca (200 ml.) sau 2 linguri mari de lapte condensat (indulcit). Va trebui, insa, sa-l tineti la frigider pana-l dati gata ☐

Adaptat dupa reteta de lichior de cafea, de aici.