



Продукти за около 500 мл:
250 гр захар

250 мл вода
25 гр смляно печено кафе
250 мл вода
125 мл етилов спирт 90%

Начин на приготвяне:

Загрейте захарта и водата, сварете от тях гъст захарен сироп.
Залейте кафето с останалата вода, варете на тих огън 10-15 минути.
Охладете до стайна температура и двете течности.
Прецедете ги, смесете ги, разбъркайте и добавете алкохола.
Изсипете ликьора и го съхранявайте в плътно затворена бутилка.

** С ликьора направих невероятно вкусни, ароматни и лесни за приготвяне [Трюфели "Кафе"](#)*