



RECEITAS DA FIA

Licor de Café

www.receitasdafia.com/receitas/licor-de-cafe

Essa receita é para você preparar seu próprio licor artesanal, em restaurantes é servido após o jantar, são também muito utilizados para o preparo de coquetéis e para temperar doces e sobremesas.

Licor de Café

 15 min

 20 porções

Ingredientes

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 lata com [cachaça](#) de qualidade ou [Vodka](#) (use a lata vazia do leite condensado como medida)
- 1/2 lata com [café solúvel](#)
- 5 gotas de [essência de baunilha](#)

Modo de Preparo

1. Coloque no liquidificador a pinga e em cima o café em pó. Bater até dissolver tudo
2. Agora adicione o leite condensado e a baunilha e bata até ficar bem homogêneo (Equilíbrio: Se o licor ficar muito grosso, coloque um pouco de água e bata até ficar do seu gosto)
3. Está pronto para servir gelado ou ao natural
4. O licor feito com leite deve ser conservado em geladeira.

www.receitasdafia.com