



Bimby: Liquore al caffè - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

500 g di alcool a 70°^o, 500 g di zucchero, 12 tazzine di caffè, 1 stecca di vaniglia
Preparare 2 moka da 6 di caffè. Versare lo zucchero e il caffè nel boccale e frullare 20 sec. vel 3.
Aggiungere la vaniglia e lasciare raffreddare per 30 min. Unire l'alcool, togliere la stecca di vaniglia amalgamare ed imbottigliare.

eCucinando.it