

Nalewka czekoladowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

nalewka czekoladowa z kawą

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- mielona kawa - 5 dag
- czekolada w proszku - 10 dag
- cukier - 1 szkl.
- laska cynamonu - 1 szt.
- cukier waniliowy - 1 op.
- wódka - 0,75 l
- woda - 1 szkl.

Przydatne akcesoria:

naczynie szklane

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kawę, czekoladę, cynamon zalać wódką. Odstawić na 2-3 tygodnie. Cukier i cukier waniliowy rozpuścić w gorącej wodzie, zagotować, ostudzić. Dolać do alkoholu. Odstawić na kolejne 2-3 tygodnie. Przechowywać dwukrotnie(żeby całkiem pozbyć się fusów). Rozlać do butelek. Nalewka jest gotowa do picia.

Jak podawać?

w kielichach na wysokich nóżkach